

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

DELPHINE COLLET

jardin malin



un JARDIN en LASAGNES

Facile • Écolo • Pour toutes les situations



MEDIATHEQUE DEPARTEMENTALE 31



1078833 0070

SOMMAIRE

Avant-propos	7
Les atouts de la culture en lasagnes	9
Un jardin productif et respectueux de la nature	10
Une expérience instructive et humainement enrichissante	12
À qui s'adresse ce type de jardin ?	14
La construction d'une lasagne	17
Le choix de l'emplacement	18
Du volume et de la matière	20
Les matériaux et l'outillage	24
Superposer les strates	26
Les formes : tout est possible !	29
Jardiner et entretenir son jardin en lasagnes	33
Semer	34
Planter	37
Arroser	39
L'entretien de la lasagne	41
La récolte	44
L'évolution de la lasagne dans le temps	45
Cultiver autrement	47
Des lasagnes différentes en fonction des goûts	51
Les lasagnes : un potager vivrier ?	52
Les lasagnes pédagogiques	56
Les lasagnes d'annuelles : belles et bonnes	61
Les lasagnes de légumes perpétuels	65
Annexes	67
Tableau : choisir le bon type de semis	68
Tableau : les cultures potagères sur lasagne mois par mois	72
Tableau : la culture des potagères traditionnelles	76
Tableau : quelques potagères originales « coups de cœur »	84
Glossaire	86
Bibliographie	91
Carnet d'adresses (semences et plants)	92
Index	94

AVANT-PROPOS

Il a fallu des siècles pour que progressivement une couche de terre cultivable se forme à la surface du sol. Il faut seulement quelques saisons de mauvaises pratiques, voire quelques minutes de travaux mécaniques irrespectueux, pour réduire à néant ce si long processus. Cependant, il n'y a là rien d'irréversible. Particulièrement observatrices, Ruth Stout, la reine du mulch dans les années 1940, et, plus récemment, Patricia Lanza se sont basées sur le principe du paillage, du compostage et de la culture sur buttes pour inventer et perfectionner le jardin en lasagnes. Un nouveau schéma permettant de produire vite, abondamment, de bonne qualité et surtout de manière naturelle.

Avec les lasagnes, chaque jardinier crée un milieu vivant riche en éléments nutritifs pour les végétaux cultivés sur le modèle de cet humus des sous-bois qui se forme par l'accumulation des débris. Dans une lasagne, tout repose sur le cycle de décomposition/recomposition existant à l'état naturel mais qui, dans ce cas, est volontaire et destiné à récolter à profusion.

Au-delà de cet aspect théorique, la culture en lasagnes est une expérience ludique, éducative et gratifiante, à expérimenter aussi bien par les jardiniers amateurs que professionnels. C'est aussi une activité participative : la motivation et les idées de chacun sont mises à contribution et le résultat récompense toujours tout le monde. C'est l'occasion de comprendre plus concrètement ce qu'est la vie du sol, de profiter des avantages de la culture sur buttes, et surtout de valoriser une surface que l'on croyait impropre à la culture. Enfin, c'est surtout l'occasion de partager de bons moments autant dans la conception que dans la récolte et la dégustation des fruits et légumes cultivés selon cette méthode originale de jardinage.

Delphine Collet

Ci-contre :

Navets et radis : quelle bonne idée pour une culture sur lasagne d'arrière-saison ! Les nombreuses variétés de ces deux espèces potagères offrent un large choix de couleurs et de formes.

**les ATOUTS
de la
CULTURE
en LASAGNES**

UNE EXPÉRIENCE INSTRUCTIVE ET HUMAINEMENT ENRICHISSANTE

La culture en lasagnes permet effectivement de produire vite, beaucoup, sur peu de surface, tout en respectant les rythmes naturels. Mais au-delà de l'aspect purement productif, cette méthode peut également se transformer en une belle expérience humaine, où se mêlent convivialité, découverte et apprentissage de la vie du sol.

Valoriser des lieux insolites

Ailleurs que dans un jardin classique, une lasagne donne aussi la possibilité de cultiver là où l'émergence de la vie végétale était improbable : gravier, béton, terre battue, zone en friche... En ville, il est aussi possible de créer ce petit écosystème sur un terrain abandonné, au pied des immeubles. Après vous être accordé avec la municipalité ou les voisins, n'hésitez pas à faire « pousser » des lasagnes.

Découvrir la vie cachée du sol

Ce nouveau mode de culture met en évidence le cycle décomposition/recomposition de la matière organique : une composante indispensable du cycle de la vie. Au-delà du simple jardinage, cultiver selon ce principe est une belle leçon de biologie, simple et concrète. En empilant des strates de déchets organiques, la microfaune du sol s'installe et commence son formidable travail de transformation.

Si l'on estime souvent la qualité d'un sol à l'abondance des vers de terre, ce sera l'occasion de constater qu'ils ne sont pas seuls : un sol vivant comprend aussi nombre de bactéries et de champignons. C'est grâce à tout ce petit monde aussi discret qu'efficace que la matière se dégrade en éléments nutritifs, nous permettant ensuite de nous nourrir à notre tour par le biais des plantes.

Votre écosystème nourricier ou potager

Mais quelle leçon plus attractive et plus concrète que celle d'animer et d'alimenter vous-même un petit écosystème pour en découvrir les rouages et les secrets ! Il ne faut pas sous-estimer l'importance du travail de ces êtres microscopiques que sont les bactéries, responsables notamment de la transformation des déchets organiques en éléments minéraux directement assimilables par les végétaux. Même observation dans le domaine des champignons qui, on le découvre encore, aident considérablement les plantes à absorber la solution du sol.

Couche de paillage.
Couche de terreau/d'humus.
Paille (strate brune).
Strate verte.
Strate brune.
Strate verte.
Carton.



Cycle de transformation de l'azote organique en azote minéral
(directement assimilable par les végétaux) grâce aux micro-organismes du sol.

❶ Décomposition
de la matière organique par
les bactéries et champignons
et ammonification.

❷ Première phase de la
nitrification (nitrosation) :
formation des nitrites à partir
de la matière organique.

❸ Seconde phase de la
nitrification (nitratation) :
formation des nitrates
à partir des nitrites.

Jardiner ensemble

La mise en place de lasagnes tout comme leur culture peuvent se réaliser sous forme d'activités participatives. Plus encore que produire ses fruits et légumes, cette conception du jardin sera enrichissante et instructive d'un point de vue humain, elle permettra d'échanger ses connaissances jardinières, ses idées...

Elle sera aussi l'opportunité pour petits et grands de se retrouver dans une action commune, pourquoi pas l'occasion de renforcer le contact entre générations. Les enfants apportent leur spontanéité et les anciens un esprit de logique... à moins que ce ne soit l'inverse !

Facile, sans danger puisque sans outils mécaniques, le jardinage en lasagnes est l'activité idéale pour échanger et partager.

Un terrain idéal pour une petite culture «vivrière» et originale

C'est l'occasion de créer son propre petit espace nourricier puisque, même sur une surface réduite, vous arriverez à produire sans trop d'efforts de quoi varier votre alimentation particulièrement durant les mois d'été. C'est avec un immense plaisir que vous irez cueillir vos tomates cerises ou encore des légumes un peu plus insolites comme les physalis, les feuilles à la texture si particulière de la ficoïde glaciale, celles piquantes des moutardes, celles parfumées des choux de Chine ou des aromatiques (stevia, sauges...) que ce type de jardin au substrat riche et chauffant rend tellement généreuses.

À QUI S'ADRESSE CE TYPE DE JARDIN ?

Le jardin en lasagnes est une nouvelle approche du jardinage. S'il est avant tout conseillé aux personnes rencontrant des problèmes avec la terre d'origine ou manquant de surface cultivable, même dans un jardin classique, l'expérience vaut la peine d'être tentée. Elle ne vous décevra pas.

Un jardin original pour personnes curieuses

C'est d'après les souvenirs du jardin de sa grand-mère et en constatant les bienfaits du compostage et du paillage que l'Américaine Patricia Lanza fut tentée de mettre au point le concept des lasagnes. Tout comme elle l'avait imaginé, ce type de jardin s'adresse aux personnes désireuses de concevoir le potager autrement. Ici, pas de culture en lignes, pas de labour : le sol est volontairement reconstitué, on joue plus ou moins avec les paramètres de culture tels que l'exposition, l'apport en eau, voire la température. Si au premier abord cette « façon de faire » semble artificielle ou trop originale pour être sérieuse, c'est pourtant bien l'observation de faits naturels qui nous y a menés.

Une expérience pour jardiniers amateurs et confirmés

La lasagne est un lieu d'expérimentation idéal pour les débutants, pour les personnes qui souhaitent découvrir les joies du jardinage et se faire plaisir en savourant les légumes de leur propre production mais qui n'envisagent pas de cultiver un grand potager, n'en ont pas les moyens et / ou le temps. Les jardiniers confirmés y trouveront également leur compte. La lasagne constitue un milieu propice à la culture d'annuelles estivales courantes mais exigeantes telles que les tomates, poivrons, aubergines, basilics ou les légumes-feuilles. Elle satisfait aussi les plantes moins communes que cherchent à cultiver les jardiniers plus expérimentés ou les collectionneurs curieux.

Elle offre un substrat idéal pour les physalis comestibles, les doliques et pois de toutes sortes, quelques représentants de la grande famille des Cucurbitacées (le concombre 'Kiwano', le *Melothria scabra* à confire, les cyclanthères, tous sur treillis évidemment), et permet aussi des récoltes généreuses de légumes-feuilles : laitues, épinards, poirées, chénopodes, amarantes, arroches...

Elle permet enfin de découvrir de nouvelles techniques de culture applicables à tout type de potager et de voir le jardinage sous un autre angle.

Du jardinage collectif

La construction d'un jardin en lasagnes est l'occasion de créer ou renforcer les liens sociaux avec le voisinage et de mettre en place un projet commun à long terme, bénéfique pour chacun. On entend maintenant parler des PCL (ou projets collectifs localisés) dans les communes où poussent les lotissements et, en ville, lors des rendez-vous de quartiers. Les résidences, jardins partagés et lotissements sont autant d'environnements propices à la mise en place d'un tel projet. La construction d'une lasagne peut être le début d'un jardin commun, participatif, où chacun apporte sa graine !

Un potager pour tous !

Le jardin en lasagnes permet d'être un peu utopiste et de voir émerger un îlot de verdure dans des conditions qui a priori ne s'y prêtent pas. Rien n'empêche d'installer une lasagne sur le béton, dans une cour d'immeuble puisque c'est en quelque sorte de la « culture hors sol naturelle ». De même, étant donné qu'il n'y aura pas de dégradation du sol d'origine que vous ne « touchez » pas, hormis au maximum une petite tonte, il est possible de remettre rapidement la place en l'état avec quelques voyages de brouettes.

Le jardin en lasagnes est donc tout à fait indiqué pour les locataires d'un terrain qui ainsi peuvent s'offrir un petit jardin luxuriant le temps voulu. Et, qui sait, le succès obtenu incitera peut-être le propriétaire ou les futurs locataires à renouveler l'expérience.

Un jardin autonome

Les pratiques de culture en lasagnes sont différentes et nettement moins contraignantes que la culture de plein champ puisque l'objectif est de tendre vers l'autonomie du jardin. C'est pourquoi les lasagnes s'adressent aussi aux personnes allergiques au travail du sol ou tout simplement qui n'en ont pas les moyens ou le temps.

En respectant ces quelques règles simples, le travail du sol et l'alimentation des plantes se feront naturellement via la décomposition de la matière, et l'arrosage est fortement limité.

**la
CONSTRUCTION
d'une
LASAGNE**



LE CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Pour valoriser son potager en lasagnes, mieux vaut choisir un endroit où toute autre forme de culture est impossible. Plutôt que d'empiéter sur le jardin classique, la lasagne le complètera. Essayez tant que possible de la construire en situation ensoleillée et abritée pour profiter pleinement de sa générosité.

Une zone impropre à la culture classique

Il apparaît souvent sur un terrain de petite comme de grande surface une zone qui semble totalement impropre à la culture. Les raisons peuvent être nombreuses : terre tassée, pauvre, caillouteuse par nature ou encore fragilisée en raison de travaux agraires irréguliers de la part de ceux qui l'ont « exploitée » avant vous. Le terrain peut aussi être « intoxiqué » par l'utilisation abusive de pesticides et engrais de synthèse ou, plus simplement, être envahi d'adventices coriaces (pissenlits, renoncules, potentilles), traçantes pour certaines (chénopode, liseron, oseille...). Malgré tout, l'envie d'avoir son potager et d'obtenir de belles récoltes est tout à fait légitime. C'est dans ces circonstances que le jardin en lasagnes trouve tout son intérêt. Par exemple, les adventices, plus connues sous le nom de mauvaises herbes, seront bien mises à mal par la culture en lasagnes. Étouffées, privées de lumière durant une longue période, elles finiront par périr pendant que vous cultiverez votre potager sur un sol improvisé au-dessus d'elles. Il ne faut pas hésiter à mettre une importante épaisseur de carton, voire à border la lasagne par des planches pour ne pas risquer d'intrusion. Le principe général est de s'affranchir du sol « stérile » ou incultivable d'origine.

Même sur le béton !

En milieu urbain, le minéral l'emporte souvent au détriment des plantes qui ont besoin d'un minimum de matière organique et d'un substrat meuble et aéré pour se développer. Avec les lasagnes, il est possible de s'offrir le luxe d'un petit jardin prolifique même au cœur de la zone urbaine. Dans les cours d'immeuble, après vous être concerté avec vos voisins, faites « pousser » des lasagnes pour apporter une touche de gaieté au lieu et vous régaler. La croissance des plantes se trouvera même accélérée par rapport à une lasagne de « campagne » : les rayons lumineux réfléchis, notamment les infrarouges (responsables de la chaleur), accéléreront le cycle des annuelles, ce qui aura pour effet de réduire la période d'attente avant la récolte. En contrepartie, l'arrosage bien que restant limité devra être un peu plus important que celui d'une lasagne construite sur de la terre ou du gazon.

De même, cette forme de petit potager à la fois esthétique et gourmand pourrait être idéale dans les cours des collèges et lycées. Les quelques arbres plantés en lignes ne suffisent souvent pas à éclaircir les lieux, les lasagnes leur apporteront caractère et vie. Elles seront également un bon terrain d'expérience et d'échange entre élèves et professeurs et permettront à ces derniers d'illustrer par exemple les cours de biologie de manière interactive.

Privilégier une orientation nord-sud

Il est recommandé d'orienter sa lasagne suivant l'axe nord-sud afin qu'elle bénéficie d'une période maximale d'ensoleillement au cours de la journée et surtout pour que les plantes bénéficient de la même quantité de chaleur et de lumière au cours de la journée. Préférez une exposition sud pour une lasagne accolée à un mur, elle bénéficiera de l'ensoleillement de l'après-midi, plus conséquent que celui du matin. Veillez également à ce que les ombres portées de l'habitation ou des arbres environnants ne viennent pas perturber votre potager, la plupart des plantes cultivées sur lasagnes sont avides de chaleur et de lumière.

À portée de main

La lasagne est un potager plaisir (ornemental et gourmand), donc autant l'installer à proximité de l'habitation pour l'avoir à portée de main : aller chercher son bouquet de basilic et quelques tomates cerises à déguster de suite est un tel régal !

À l'abri des grands vents

Enfin, la culture sur lasagne étant située « en hauteur » (culture sur buttes), la présence d'une haie coupe-vent à proximité (à environ 2 à 3 m de la lasagne) peut être un avantage : elle limitera le risque de verse causé par les rafales de vents ainsi que l'évaporation accentuée par les courants d'air. C'est l'occasion de planter une haie d'arbustes adaptés à votre région, elle servira également de refuge à bon nombre d'auxiliaires (oiseaux, insectes pollinisateurs...).

À installer partout !

En respectant une exposition qui permettra aux cultures de bénéficier d'assez de lumière et de chaleur pour leur développement, les lasagnes peuvent être installées quasi partout. De forme adaptable, elles permettent à tout le monde d'avoir un petit potager même sur une surface réduite.

DU VOLUME ET DE LA MATIÈRE

Plus qu'une nouvelle forme de culture sur butte, le jardin en lasagnes est un concentré de matière fertile. En effet, un maximum d'ingrédients verts et bruns sont alternés sous formes de strates... Ils vont se transformer en compost sur une surface proportionnellement réduite par rapport au volume !

Le principe de la culture sur buttes

Les jardiniers ayant adopté la culture sur buttes savent combien le réchauffement de la terre y est rapide. Rappelons que les rayons solaires portent sur une surface arrondie, ce qui provoque un réchauffement bien plus important et plus rapide que sur un sol plat. Ce volume permet également de mettre en valeur votre culture et les plantes profitent davantage de l'ensoleillement. Vous pouvez même planter légèrement sur les flancs de la lasagne quelques sujets de petite taille pour la végétaliser au maximum et optimiser la surface.

Les ingrédients verts

Ils sont composés de matière organique fraîche, faiblement décomposée, riche en eau et en azote (élément principal de la nutrition végétale) : les tontes de gazon, par exemple, que l'on dispose aussitôt sur la lasagne, en tenant compte cependant de leur tendance à fermenter et qu'il faudra donc laisser travailler quelques jours avant de planter. Les épluchures et autres déchets ménagers biodégradables comme les sachets de thé, le marc de café, les coquilles d'œufs, tout ce que l'on met au compost peut aussi être intégré à la lasagne.

De même, dans ces ingrédients verts, entrent le fumier frais, les tailles de plantes herbacées comme les orties, les fougères, les déchets de culture d'annuelles (pas de tubercules ni de souches vivaces)... Les « mauvaises herbes » peuvent aussi être incorporées, hormis les adventices coriaces à rhizome de type chiendent, liseron et celles montées à graines. En revanche, il faudra veiller à les placer dans les strates inférieures.

Moins courant mais tout aussi intéressant, les algues échouées et lavées par la pluie pour tous ceux qui vivent à proximité du littoral ou le marc de raisin dans les régions viticoles sont des matières intéressantes. Méfiez-vous cependant des odeurs parfois nauséabondes de ces ingrédients, qui devront rapidement être recouverts d'une strate brune, surtout par temps chaud.

Le tableau ci-contre présente les ingrédients verts pouvant entrer dans la composition d'une lasagne.

Matériaux verts	Remarques
Déchets de cuisine : épluchures, fruits et légumes pourris, coquilles d'œufs, sachets de thé, et toutes les autres matières biodégradables à décomposition rapide.	Les déchets de cuisine peuvent aussi être la base du compost. Ils sont idéaux pour former une des couches centrales de la lasagne.
Compost	Il s'agit de la même matière que les déchets ménagers mais à un stade de décomposition nettement plus avancé. Le compost bien décomposé est intéressant pour former la couche de surface.
Déchets de culture : pieds d'annuelles arrachés en fin de cycle, feuilles de la base des laitues et choux, fanes de carottes, adventices ne risquant pas de repartir...	Les adventices sont à placer de préférence dans les strates inférieures de la lasagne afin que les couches supérieures les « étouffent ».
Tontes de gazon	La couche de tonte ne doit pas dépasser 5 cm d'épaisseur. Plus épais, les tontes risquent de fermenter, la température d'augmenter et cela peut être néfaste à la culture. Les tontes peuvent aussi être utilisées comme matériau de paillage mais toujours sans dépasser les 5 cm d'épaisseur.
Fumier frais	Matériau intéressant car riche en éléments nutritifs pour les potagères. La couche ne doit pas dépasser 5 cm d'épaisseur, sinon il existe un risque de surchauffe néfaste à la culture.
Crottin de cheval	Un des meilleurs engrais organiques car bien équilibré en éléments pour la nutrition végétale. Il doit néanmoins être appliqué en petite quantité : strate de 5 cm au même titre que le fumier.
Frondes de fougères	Il faut les hacher pour qu'elles ne forment pas une couche imperméable et pour accélérer leur décomposition.
Algues	Ces algues rejetées par les vagues et marées peuvent être utilisées après avoir été exposées à la pluie pour les débarrasser du sel. Ne pas dépasser une couche de 5 cm d'épaisseur et recouvrir rapidement d'un autre matériau pour limiter les odeurs.
Marc de raisin	Matière assez facile à se procurer pour ceux qui habitent dans les régions à vignes ou connaissent des viticulteurs. Cette matière très riche ne doit pas être étalée sur plus de 3 cm d'épaisseur et doit être placée dans les couches inférieures afin d'être recouverte rapidement et abondamment pour limiter les odeurs.

Les ingrédients bruns

Les strates brunes, qui offrent gîte et couvert aux champignons décomposeurs de la matière et aèrent le substrat, sont formées de matière bien décomposée et généralement sèche. Elles sont riches en carbone (un des éléments de base du vivant) et en fibres et, par conséquent, aérées.

La matière brune la plus souvent utilisée pour la construction des lasagnes est la paille. Couvrez les bottes pour qu'elles ne prennent pas l'eau avant leur transport : leur poids excessif les rendrait plus difficiles à manipuler.

Vous pouvez aussi utiliser les tailles de haies une fois broyées, les feuilles mortes, hormis celles de noyer qui contiennent des toxines ou celles de marronnier à décomposition lente. Le foin, la sciure et les copeaux de bois non traités, la litière des

Ingrédients bruns	Remarques
Paille de céréales	C'est la matière brune de base, une valeur sûre qui sert à la fois à constituer les strates brunes, à pailler la surface de la lasagne ou encore à butter les légumes qui le nécessitent (pommes de terre, fenouil, poireaux, oca du Pérou, capucine tubéreuse...). Elle se présente sous forme serrée dans les bottes ; il est donc souvent nécessaire de la décompacter avant de l'utiliser.
Taille de haie (ligneuse)	Utilisées une fois passées au broyeur dans les strates inférieures de la lasagne, les tailles assurent un bon drainage.
Copeaux de bois et sciure	Uniquement de bois non traité, de feuillus de préférence pour ne pas avoir d'excès d'acidité dans la lasagne qui serait néfaste à la vie microbienne. Matériau à étaler sur 5 cm et à arroser abondamment car très sec.
Feuilles mortes	Cet ingrédient très intéressant peut intégrer des déchets verts telles les tontes de gazon afin de favoriser l'aération de la lasagne et d'empêcher une fermentation excessive. Les feuilles mortes constituent également une matière propice à l'émergence de la vie du sol.
Foin	Matière brune intéressante car légère et aérée mais qu'il faut cependant décompacter si elle a pris l'eau. Il est préférable de placer le foin dans les couches inférieures de la lasagne au cas où il abriterait des graines susceptibles de germer.
Fumier très ancien	Il faut absolument le décompacter – il s'est tassé avec le temps –, et l'étendre sur une couche de 10 cm d'épaisseur maximum.
Terreau	En grande partie composé de tourbe, le terreau constitue un substrat intéressant à mélanger au compost bien décomposé pour constituer la strate de surface dans laquelle viendront s'installer les racines des potagères plantées (couche de 15-20 cm d'épaisseur dans l'idéal).
Rafles de maïs	Matière légère et aérée encore trop peu recyclée, les rafles peuvent constituer la première couche brune de la lasagne. Mieux vaut les recouvrir car elles contiennent encore souvent quelques grains de maïs pouvant germer.

animaux domestiques, le papier et le carton (non vernis et sans ruban adhésif) font aussi partie des ingrédients bruns riches en cellulose et en lignine deux composantes très importantes pour l'aération de la lasagne, la vie cryptogamique...

Le tableau ci-contre présente les ingrédients bruns pouvant rentrer dans la composition d'une lasagne.

Une composition parfaite pour maintenir l'eau indispensable à la vie

Si l'eau est naturellement présente dans les strates vertes car elle compose 80 à 90 % des végétaux, ce n'est pas le cas des matières brunes comme la paille. Il faut par conséquent arroser abondamment ces strates de matière sèche. Vous ne risquez pas l'excès et évitez de cette manière les arrosages à n'en plus finir dans les semaines qui suivront la plantation. Vous inviterez également les organismes décomposeurs de litière à investir les lieux.

Aucune inquiétude pour la suite puisque l'humidité dans la lasagne sera en grande partie maintenue par l'humus en formation et la couverture superficielle de BRF, paille ou paillettes de lin, de chanvre qui limite l'évaporation (voir pp. 47-48).

Paille ou foin ?

La paille est formée de l'ensemble des chaumes de céréales après récolte du grain, alors que le foin est le résultat du fauchage des herbes de prairies. En général destiné à la nourriture du bétail, il n'est plus utilisable comme tel s'il a été mouillé. Ce qui n'empêche en rien de l'employer et de le valoriser dans le cadre d'une lasagne.

LES MATÉRIAUX ET L'OUTILLAGE

Anticiper les justes quantités des composants de la lasagne et les moyens qui permettent de les transporter est indispensable. Cette étape vous fera gagner du temps par la suite : une fois l'outillage et tous les matériaux réunis, vous n'aurez plus qu'à vous consacrer à la création de votre lasagne !

De la matière en quantité !

Il est finalement bien rare, hormis pour les matières vertes, d'avoir à portée de main tous les ingrédients nécessaires et en quantité suffisante pour réaliser une lasagne, même de petite dimension. À titre d'exemple, voici les proportions pour réaliser une lasagne modeste de 2 m de long sur 70 cm de large :

- 1 brouette largement tassée de matière verte (déchet de tonte, taille de plantes herbacées...).
 - 1 botte et demie de paille pour une strate brune.
 - 1 brouette et demie de fumier.
 - 2 brouettes de terreau et/ou de compost bien décomposé pour la couche de plantation.
 - 1 brouette de BRF dans l'idéal ou autre (paille, paillettes de chanvre, lin).
- Toutefois, la règle générale veut que, lorsqu'on entreprend un jardin en lasagnes, ces quantités soient revues à la hausse. De plus, il n'est pas rare qu'après en avoir parlé avec des voisins ou des amis, ceux-ci aient également envie de tenter l'aventure !

Les sources d'approvisionnement

Après avoir calculé la quantité de matériaux nécessaires, il faut trouver où se fournir. N'hésitez pas à contacter les horticulteurs, pépiniéristes (en production biologique de préférence) et surtout les maraîchers, en leur expliquant votre projet. Ils pourront probablement vous fournir à moindre coût une importante quantité de compost issu de leurs déchets de culture. Pour s'approvisionner en fumier, même démarche auprès des haras et des éleveurs bovins à proximité.

Il sera probablement plus difficile de se procurer la paille. L'idéal est d'acheter une ou deux grosses bottes de paille ronde à plusieurs, mais chacune pesant entre 250 et 400 kg, il faudra peut-être la défaire sur place pour pouvoir la charger, la partager... N'hésitez pas non plus à expliquer votre projet de jardin en lasagnes à vos voisins ; ils pourront peut-être vous fournir quelques matériaux, vous donner de bonnes adresses ou tout simplement de l'aide.

Le BRF, Bois raméal fragmenté, considéré comme le paillage idéal de surface, est assez difficile à trouver. Si vous n'en trouvez pas, optez pour d'autres matériaux assez efficaces et beaucoup plus communs : paillettes de lin ou de chanvre, sciures (voir pp. 47-48)...

Le matériel de transport

Pour acheminer les matériaux du « fournisseur » jusqu'à chez vous, l'idéal est la remorque. Cela peut paraître volumineux mais autant limiter les voyages. À titre d'exemple, une remorque pouvant contenir 350 kg de charge utile peut transporter une quinzaine de petites bottes de paille. Le permis B suffit. Veillez à respecter le poids maximum autorisé inscrit à l'arrière de la remorque. Une fourgonnette peut aussi convenir pour le transport mais c'est évidemment moins pratique et plus salissant pour le véhicule.



Brouette et pelle sont les outils indispensables pour le transport des matériaux et la construction de la lasagne. Ici, la strate de surface composée de compost mûr ou de terreau est étalée. Elle accueillera les racines des jeunes plants avant que celles-ci n'aillent puiser plus en profondeur.

L'outillage

Si la matière est stockée quelques jours avant d'être utilisée, prévoyez un emplacement et étalez des bâches au sol. Pensez aussi à aménager un chemin facilitant l'accès entre le lieu de stockage et l'endroit prévu pour accueillir la lasagne. Par la suite, vous aurez besoin d'une brouette, d'une fourche, d'une pelle, d'un râteau, de seaux et d'arrosiers si vous n'avez pas de tuyau d'arrosage à proximité. Prévoyez ce matériel à la hausse en fonction du nombre de bras si vous construisez un jardin en lasagnes de grande taille.

Enfin, il est bon d'avoir à portée de main quelques outils pratiques tels qu'une débroussailleuse, voire une faucille, qui peut être utile pour couper la matière des strates « vertes » (orties...), un râteau vous permettant d'aplanir les dernières strates de la lasagne (compost, terreau et paillage de surface). Pensez aussi aux gants et enfin aux étiquettes et crayons HB indispensables pour dater et identifier vos futures plantations.

Réunissez tous les ingrédients de la lasagne

Rassembler matériaux et outils est certes une opération contraignante, mais c'est une étape indispensable qui vous facilitera le travail par la suite. Programmez de le faire à plusieurs : c'est plus rapide et plus efficace. Ayez un regard curieux et observez tout ce qui, autour de vous, peut être matière à entrer dans la composition de la lasagne.

SUPERPOSER LES STRATES

Maintenant que toute la matière est rassemblée, la lasagne va pouvoir prendre forme selon ce principe simple : empiler en les alternant les strates de matériaux bruns et les strates vertes de déchets organiques pas ou peu décomposés. Le terme « lasagne » prend alors tout son sens...

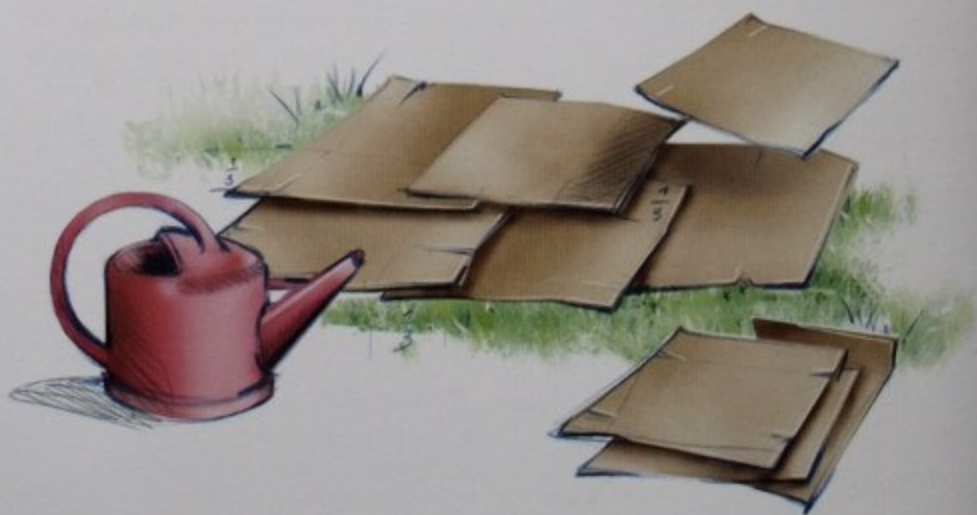
Faire place nette

Il est important de préparer le terrain destiné à accueillir votre lasagne. Si la végétation en place dépasse 15 cm de hauteur, passez une dernière fois la tondeuse ou la débroussailleuse et conservez ces coupes qui trouveront naturellement leur place dans la lasagne. Veillez également à dégager les abords de la zone choisie pour faciliter par la suite les nombreux passages destinés à son élaboration.

Le carton : la base de la lasagne

Étalez les cartons sur la surface choisie en veillant à ce qu'ils se recouvrent bien. Cette base soigneusement constituée stoppera la montée des adventices qui, étouffées et privées de lumière, finiront par périr.

L'idéal est de disposer les cartons à la façon des tuiles sur un toit : ils doivent largement se chevaucher, d'au moins un tiers, pour former une véritable carapace. Il faudra ensuite arroser abondamment cette base de carton, en se montrant patient, car il y a de fortes chances que l'eau des premiers arrosoirs ruisselle avant de parvenir à les imprégner.



L'empilage « façon lasagnes »

Pour la première couche, il est préférable de choisir de la matière verte (voir pp. 20-21). Plus lourde que les matières brunes, elle permet de plaquer les cartons au sol et favorise l'arrivée des vers de terre et des décomposeurs par sa richesse en matière organique fraîche. Les tontes de gazons, herbes et feuilles fraîchement coupées ou ramassées conviennent parfaitement.



Quand cette première couche atteint 15 à 20 cm d'épaisseur, recouvrez-la d'un lit de matière brune, de la paille par exemple (voir pp. 22-23). Les strates brunes doivent être copieusement arrosées, dans les mêmes proportions que la base en carton. Ainsi, elles n'absorberont pas l'eau des strates vertes.



S'il faut un minimum de trois couches pour faire une lasagne, vous pouvez en empiler jusqu'à cinq, toujours en alternant couche verte et couche brune. Elle sera d'autant plus durable que les strates seront nombreuses et épaisses.

Les finitions

Terminez la lasagne par une indispensable couche de terreau ou de compost parfaitement décomposé. C'est dans cette strate de surface que viendront s'implanter les racines de vos plants avant d'aller puiser plus profond dans la matière en décomposition.



Enfin, il est préférable de couvrir de 10 cm au moins la surface de la lasagne avec du BRF ou un autre paillage fin (voir pp. 47-48), de façon à maintenir l'humidité et entretenir l'activité de ce sol recréé.

Votre lasagne pourra vous paraître étrangement haute une fois achevée, mais elle aura tôt fait de diminuer sous l'effet de son poids et, surtout, sous celui de la décomposition rapide de la matière. En quelques semaines seulement, elle n'atteindra plus qu'une trentaine de centimètres d'épaisseur (diminution d'un tiers, voire de la moitié de sa hauteur initiale).



LES FORMES : TOUT EST POSSIBLE !

Une fois l'emplacement de votre lasagne déterminé, vous pouvez donner libre court à votre créativité : jouer avec les formes, la hauteur, les couleurs et la symétrie. Avec les lasagnes, tout est quasiment permis ! À condition de laisser assez de place à chacune des plantes pour leur développement futur.

Des lasagnes d'ombre ?

Ce n'est pas le lieu idéal, mais il est néanmoins possible de tenter la culture de quelques plantes aimant la fraîcheur : cerfeuil musqué, livèche, rhubarbes, menthe, mélisse...

Pour ces dernières, prenez garde car leur développement est parfois difficile à contrôler. Le cerfeuil, les choux, roquettes, mâches et persils peuvent se développer dans ces conditions.

Le rectangle : la forme classique

Si vous craignez de vous lancer dans des formes originales pour construire votre première lasagne, sachez que le rectangle est la forme la plus simple à dessiner et concevoir. Ne prévoyez en général pas plus de deux rangs et toujours dans le sens de la longueur pour permettre aux plantes de bénéficier de la même quantité de lumière. L'idéal est de les planter en quinconce pour leur donner un maximum de place tout en optimisant l'espace. Si vous souhaitez casser l'aspect linéaire du potager classique, privilégiez la culture en îlots, esthétique et bénéfique à tous les niveaux (voir pp. 48-49).



Lasagne de légumes perpétuels de forme rectangulaire

- | | | |
|---------------------|------------------------------|-----------------------------|
| ① Livèches | ④ Choux vivaces de Daubenton | ⑥ Ciboules de Saint-Jacques |
| ② Ciboules de Chine | ⑤ Poireaux perpétuels | ⑦ Oseilles épinards |
| ③ Roquettes vivaces | | |

**JARDINER
et
ENTRETENIR
son POTAGER
en LASAGNES**

SEMER

Si nous sommes avides de retrouver le plaisir souvent oublié du jardinage et si biner, sarcler, arroser ou rouler des brouettes de matériaux ne nous effraie pas, semer reste parfois encore un peu intimidant et nous pousse à l'achat de plants. C'est pourtant un geste simple, une fois la technique acquise !

La graine

Avant d'aller au jardin avec le précieux sachet de graines à la main, il est bon de savoir qu'une graine est une vie latente. Ce « petit » est capable de patienter jusqu'à ce que les conditions optimales lui soient offertes pour germer. Notre travail de jardinier est donc d'offrir à chaque graine lumière ou obscurité, température optimale et surtout humidité nécessaire à la germination. Il faut savoir semer les espèces et variétés à la bonne époque, en les recouvrant plus ou moins, leur garantir une humidité suffisante pour que la graine se réhydrate et prenne vie et donner à chaque plant suffisamment d'espace (éclaircir est parfois nécessaire) pour éviter l'étiement et la concurrence des voisines (voir tableaux pp. 76 à 85).



Le semis en lignes

C'est le semis le plus classique, destiné à faire ces fameux rangs parfois interminables des potagers de notre enfance. Il est peu fréquent sur les lasagnes où l'on cultive le plus souvent en petits îlots de plantes diverses. Cependant, quelques espèces sont semées ainsi : radis, carottes, navets et, en général, tous les légumes-racines car le repiquage est fatal pour la racine. Technique également adaptée pour : mâche, mesclun, épinards, aneth, betterave, coriandre, cerfeuil...

1. Sur la lasagne, une fois le paillage soulevé, creusez un sillon de quelques centimètres de profondeur dans la strate de surface à la pointe de la serfouette.

2. Semez léger, de manière homogène, à la main ou à l'aide de la boîte à semer.

3. Fermez le rang en recouvrant légèrement le semis de terreau ou d'un mélange de compost fin et de sable.

4. Tassez avec le dos d'un râteau maintenu verticalement, puis arrosez abondamment en pluie fine (poire d'arrosoir obligatoire !).

Le semis en poquets

Semer en poquets consiste à faire des petits paquets de graines à intervalles réguliers. En fonction des espèces, ces poquets seront soit éclaircis pour ne conserver que le plus beau plant à la levée, soit laissés tels quels :

- À semer en poquets sans éclaircir : fèves, haricots...
- À semer en poquets à éclaircir : courges, courgettes, concombres, cornichons, cardons, laitues, chicorées.



1. Faites des poches de plantation (en lignes) à l'aide d'un transplantoir ou d'un plantoir, à intervalles réguliers.

2. Semez les graines par poquets. Le nombre de graines est variable en fonction des espèces : 3 ou 4 pour les Fabacées, 2 ou 3 pour les courges et plantes de la même famille, jusqu'à 6 pour les Apiacées (Ombellifères), aromatiques...

3. Recouvrez le semis et tassez, comme expliqué dans la méthode précédente. L'épaisseur de couverture du semis avec un terreau fin est plus ou moins importante en fonction de la taille des graines et surtout de l'époque du semis.



De mars à juin, semez le panais en poquets tous les 15 cm, puis éclaircissez en ne gardant qu'un plant à la levée. Il peut aussi être semé en ligne.

Le semis en terrine ou en godet et début de culture sous abri

Certaines graines n'ayant pas les conditions de chaleur nécessaires pour lever au moment où il faut les semer (tomates, aubergines...) et d'autres ayant des germinations très lentes ou capricieuses (poireaux, oignons, céleris-raves et branches...), il peut être parfois nécessaire de les semer en terrine ou en godets sous abri (chauffé) pour les faire germer. Les jeunes plants sont alors repiqués en godets ou plantés directement au jardin s'ils sont assez développés et « endurcis » (voir tableau des différents types de semis pp. 68 à 71).



1. Préparez un mélange de semis fin et drainant (terreau de semis ou mélange maison moitié compost tamisé, moitié sable).

2. Remplissez les godets de 10 à 15 cm de côté ou la terrine de ce substrat et tassez légèrement pour aplatir la surface.

3. Semez de manière homogène sur la surface du godet ou de la terrine. Le semis ne doit pas être trop dense !

4. Recouvrez les graines de terreau tamisé et tassez légèrement à l'aide d'une planchette (la surface doit rester plate et horizontale).

5. Arrosez abondamment d'une pluie très fine (arrosoir avec poire obligatoire). Soupez le godet, il doit être « lourd » : c'est le signe d'un bon arrosage.

6. Placez les semis sous serre.

7. Surveillez de près (risque d'étiollement) et veillez à maintenir l'humidité du substrat.

À chacun sa méthode

Même si elles ont forcément leurs préférences, de nombreuses plantes potagères peuvent être semées en suivant plusieurs de ces techniques. À chaque jardinier, au fil du temps, d'expérimenter, de noter ses résultats et de choisir la ou les méthodes de semis qui lui semblent les plus appropriées pour obtenir de beaux plants.

PLANTER

Toutes les plantes ne peuvent être semées directement sur une lasagne, faute de trouver les conditions nécessaires pour une bonne levée et, parfois, faute de temps pour le jardinier. Se procurer des plants est alors indispensable...

Pourquoi planter

Même s'il est vrai qu'une plante semée directement en place est toujours plus vigoureuse qu'une plante déplacée, son système racinaire n'ayant jamais été bousculé, il est finalement souvent indispensable de passer par un repiquage ou une plantation, voire les deux. Une aubergine, par exemple, doit être semée à une température de 20 °C au minimum à partir de fin février, des conditions que notre lasagne, toute « chauffante » qu'elle soit, est incapable de lui offrir. La plantation de sujets démarrés représente alors une économie de temps et de travail pour le jardinier. C'est aussi la possibilité de n'installer que la quantité nécessaire directement en place et d'accélérer la croissance et le développement des annuelles, qui doivent tout donner en 2 ou 3 mois seulement. Une plantation de laitues en mottes, par exemple, demande certes un peu plus de surveillance en cours de croissance, particulièrement pour l'arrosage, mais est incontestablement plus rapide à cultiver qu'à partir d'un semis en place.



La plantation en racines nues

C'est une technique utilisée pour les plants venant de pépinière de pleine terre, les plants récupérés au cours de l'éclaircissage des semis en lignes et les semis de terrine une fois que les plants sont assez développés. Pour retirer les plants de la pépinière de pleine terre, utilisez la bêche ou le transplantoir afin de les extraire sans les blesser. Il faut ensuite les « habiller » : l'habillage consiste à couper l'extrémité des feuilles et des racines. Ces plants à racines nues soumis à un stress hydrique important doivent être plantés immédiatement et abondamment arrosés.



La plantation de plants en mottes et en godets

C'est souvent la technique la plus utilisée pour les annuelles frileuses telles que les aubergines, les poivrons, les tomates... Ces potagères ne doivent être plantées que lorsque tout risque de gelée est écarté et que les plants sont suffisamment développés pour être autonomes. Si les nuits sont encore fraîches, vous pouvez étaler un voile de protection type P17 jusqu'à ce que les températures soient plus clémentes.

Pour retirer les plants des godets, maintenez la tige entre l'index et le majeur, la main à plat et renversez le godet en pinçant le bas pour faire sortir la motte sans casser les racines. Après les avoir laissés tremper pour les humidifier de nouveau si nécessaire, les plants doivent être installés dans une terre meuble et riche. Le substrat qu'offre la lasagne leur

convient particulièrement ; vous n'avez plus qu'à faire des poches de plantation à l'aide du transplantoir où ces potagères s'installeront rapidement.

Il est encore plus facile de planter les mottes sous forme de petits carrés de terreau prédécoupés évoquant une tablette de chocolat. Il suffit de les détacher soigneusement puis de les installer en veillant juste à ne pas enterrer le collet, notamment pour les laitues, choux, melons, concombres, avant de les arroser abondamment.

La plantation est plus que conseillée pour les tomates, aubergines et nombre de légumes-fruits, voire pour les laitues, chicorées...

Rappelons que la plantation ne convient pas aux légumes-racines en général, quelques légumes-feuilles et aromatiques au cycle très rapide qui ne supportent pas le repiquage et monteraient trop vite à graines : roquette, cresson alénois, cerfeuil, coriandre...

Anticiper pour réussir

Exactement comme pour sa construction, tout le succès de la plantation de votre lasagne réside dans votre organisation. Autant elle est un vrai plaisir si elle a été anticipée, même en commettant forcément quelques erreurs et oublis, autant elle perd de son intérêt si les plants attendent depuis trop longtemps et font grise mine ou si, faute d'étiquetage, on ne sait plus exactement ce que l'on plante...

ARROSER

Un végétal étant composé en moyenne de 80 % d'eau, on imagine à quel point la gestion du précieux liquide dans un jardin, même sur une lasagne, est importante. Il existe, bien sûr, quelques règles de base pour arroser au mieux. Mais les facteurs à prendre en compte sont si nombreux qu'il est difficile de donner des quantités précises. Seules l'expérience et l'observation vous permettront de doser le plus justement.

Les facteurs à prendre en compte pour arroser

- **Le stade de développement de la plante** : nous savons qu'une graine pour se réhydrater et germer a besoin d'une humidité presque constante. Les quantités à apporter sont donc paradoxalement plus importantes sur les semis que sur les plantules, où l'eau en excès risquerait de favoriser l'apparition de maladies cryptogamiques comme la fonte des semis. Par la suite, plus la plante se développe, plus elle devient autonome, mais plus il faudra apporter d'eau si l'on estime l'arrosage nécessaire. En effet, la surface foliaire augmentant, « la transpiration » se fait plus intense.
- **L'humidité atmosphérique** : une atmosphère estivale très sèche, si elle est en plus renforcée par un vent soutenu, oblige à augmenter les quantités d'eau et la fréquence des arrosages.
- **L'historique des pluies** : si un hygromètre n'est pas indispensable, un pluviomètre est des plus pratiques. Sans devenir un acharné de la pluviométrie, noter ou se rappeler les quantités d'eau tombées les dernières semaines permet « d'affiner » les volumes d'eau à apporter.



Arrosage à la pomme

Il est obligatoire d'arroser à la pomme fine les semis et jeunes plantules pour ne pas les déterrer.

L'arrosage au sol ou par voie aérienne

Que ce soit avec une pomme d'arrosage ou, à plus grande échelle, avec un tourniquet, un sprinkle..., le principe est le même : comme dans la nature, l'eau tombe du ciel. Si cette technique a du bon, elle présente néanmoins quelques inconvénients. Les deux principaux sont une consommation d'eau supérieure à celle d'un arrosage au pied et le risque pour de nombreuses plantes de contracter des maladies cryptogamiques que favorise un feuillage trop longtemps humide.



Il est conseillé de faire ces arrosages plutôt le soir afin que l'eau ne s'évapore pas trop vite dans la journée et que le feuillage ne brûle pas sous les rayons lumineux amplifiés par les gouttelettes d'eau restées sur le feuillage. L'arrosage au pied se fait à l'arrosoir, au goulot ; il est conseillé pour la plupart des espèces potagères une fois qu'elles sont assez développées.

Arrosage au goulot

À un stade plus avancé, on privilégiera l'arrosage au goulot pour ne pas mouiller le feuillage et ainsi limiter l'apparition de maladies cryptogamiques ou le risque de brûlure causé par l'effet loupe des gouttelettes restées sur le feuillage.

Bassinez vos plantes

Quand l'été est très sec, que de nombreux petits ravageurs de type altises ou aleurodes s'en donnent à cœur joie, un bassinage matinal, qui correspond à une « douche » plutôt qu'à un arrosage, peut faire le plus grand bien à vos plantes.

Une condition cependant : le feuillage doit pouvoir sécher assez rapidement pour éviter le développement de maladies.

L'ENTRETIEN DE LA LASAGNE

Le jardin en lasagnes est certainement bien plus simple à entretenir qu'un potager classique. En effet, le pouvoir combiné du paillage et de la culture sur buttes facilite énormément l'entretien du potager. Cependant, le jardinage, quel qu'il soit, demande un minimum d'effort et de suivi.

Semis et plantations : que choisir, à quelle époque ?

Pour les débutants, hormis quelques semis directs dont le résultat est quasi garanti (radis, navets, betteraves...), privilégiez l'achat de plants si la réussite est primordiale pour vous. Choisissez plutôt ceux achetés directement chez des producteurs ou lors de fêtes des plantes dont la qualité et la diversité de l'offre ne cessent de croître.

Attention, rien ne sert d'être trop pressé ; choisissez toujours des plants adaptés à la saison, produits le plus naturellement possible. Robustes, à ce stade déjà avancé, ils n'auront pas de mal à s'enraciner dans la lasagne si vous veillez à les arroser après la plantation. Pour les jardiniers désireux de faire leurs plants, la levée est toujours une petite victoire, un moment magique qui récompense de l'attention et du temps passés.

La plupart des plantes annuelles se sèment sous abri chaud à partir de mars-avril. Elles doivent être repiquées environ 3 semaines plus tard, régulièrement arrosées et surtout maintenues au chaud, sous serre ou dans une véranda, jusqu'aux dernières gelées. Veillez à bien échelonner vos semis, vous récolterez ainsi plus longtemps. Vous pouvez ainsi faire des lasagnes précoces et d'autres plus tardives.

Certaines plantes cependant préféreront être semées directement sur la lasagne : tous les légumes-racines qui ne supportent pas le repiquage (risques de courbure ou de ramification de la partie souterraine). Pour ces derniers, creusez la lasagne en longueur sur 1 à 3 cm pour faire un lit de semences, comblez le « creux » avec du terreau, faites le semis direct, recouvrez légèrement d'un paillis fin et arrosez régulièrement pour maintenir une humidité constante.

Un entretien grandement facilité

La culture en lasagnes pose plus ou moins les mêmes difficultés que la culture traditionnelle mais, à un degré bien moindre, ne serait-ce qu'avec l'arrosage et le désherbage. Pour le reste, rien ne vaut un suivi régulier, attentif et une observation régulière.

Lutter contre les ravageurs et maladies

Les ennemis du potager en lasagnes sont les mêmes que ceux rencontrés dans un jardin de forme classique. Vous rencontrerez cependant moins d'attaques causées par les larves de taupins et autres ravageurs venant du sol, la couche de cartons leur faisant barrage. Rappelez-vous aussi que plus la culture est diversifiée et « aérée » (espace suffisant entre chaque plant), moins elle sera sensible aux attaques cryptogamiques et aux ravageurs.

Le tableau ci-dessous regroupe les ravageurs les plus connus ainsi que les moyens pouvant être mis en œuvre pour limiter les dégâts, considérant que les jardiniers doivent aussi apprendre à se montrer tolérants à partir du moment où l'essentiel de la récolte n'est pas mis en péril.

Maladies et ravageurs	Plantes les plus attaquées	Moyens de lutte
Doryphore (feuillage dévoré)	Solanacées (pommes de terre...).	• Ramassage manuel.
Gastéropode	Tout « grignotage » peut être fatal pour les jeunes plants !	• Ramassage manuel. • Cordon de cendre, à renouveler après chaque pluie. • Pièges à bière. • Antilimaces bio : Ferramol®.
« Les mouches »	Spécifique à certaines familles botaniques, au chou, à la carotte, au poireau.	• Filet anti-insectes, qui sert par la même occasion d'ombrage aux cultures de choux n'appréciant guère les fortes chaleurs.
Champignons et maladies cryptogamiques	Botrytis	Courges, fraises, oignons, salades...
	Mildiou	Tomates, choux, épinards...
	Oïdium	Cucurbitacées.
		• Poudrage à l'algue calcaire ou à la poudre de roche. • Espacer les cultures pour une bonne « aération ». • Exposition ensoleillée. • Traitement au cuivre en dernier recours. Éviter les sulfates. • Bonne exposition. • « Aération » de la culture. • Traitement au soufre en dernier recours.

Prévenir le retour des adventices

Même si la base en carton freine considérablement la montée d'adventices, vous ne pouvez être assuré que quelques chiendents coriaces ou liserons ne fassent pas leur apparition. Avant qu'il ne soit trop tard, gouge ou vieux couteau de cuisine vous aideront à extirper une bonne partie des longues racines.

Si vous craignez de voir votre lasagne envahie, fabriquez tout autour une barrière à la façon des potagers en carrés (voir dessin ci-contre), enterrée sur au moins 10 cm de profondeur. Cette barrière doit être montée avant l'invasion.

Éviter la surchauffe de la lasagne et équilibrer les strates de composition

La lasagne est un milieu riche en matière organique en décomposition : la réaction de fermentation y est intense, surtout si les tontes de gazon constituent une grande part de vos strates vertes. Il vous suffit d'être un peu patient en ne plantant pas tout de suite après la formation de votre lasagne. Laissez la fermentation opérer durant 1 à 2 semaines et ne plantez que quand le substrat devient tiède.

Les jeunes plants d'annuelles seront heureux de trouver un sol chaud mais sans excès et ne s'y développeront que plus rapidement, surtout à la mi-mai, quand les nuits sont encore fraîches. Si vous avez peur de mal calculer ce « degré de fermentation », disposez ces déchets de tontes dans les strates inférieures ; elles rempliront le rôle de couche chaude. À condition de ne pas excéder 5 cm d'épaisseur, ces tontes de gazon peuvent ensuite être amenées ponctuellement en cours de végétation au pied de quelques gourmandes : tomates, aubergines...



Lasagnes façon potager en carrés

Le potager en lasagnes peut aussi prendre la forme de jardin en carrés à la manière des anciens jardins de curés. Cette forme esthétique permet ainsi de limiter l'entrée des adventices traçantes des alentours et d'augmenter la hauteur et donc la matière de lasagne autant que la hauteur des planches le permet. N'oubliez pas de mettre de la diversité au sein de chaque carré, en associations : les plantes potagères comme les autres se portent toujours mieux.

❶ Carré avec une représentante de la famille des Fabacées (haricots à rames, par exemple) et pommes de terre à leurs pieds

❷ Carré de tomates et, à leurs pieds, quelques basilics et œillets d'Inde

❸ Carré de céleris, radis, choux-fleurs, oignons, carottes

❹ Carré de potagères perpétuelles : ciboules de Saint-Jacques, ciboules de Chine, roquettes vivaces, livèches [ou céleris perpétuels], oseilles épinards

LA RÉCOLTE

Une lasagne prend certes du temps à la construction, avec une relative exigence en quantité et en qualité de matériaux. En revanche, elle offre une surface plus réduite qu'un potager de « pleine terre », plus fertile, plus « chauffante » et « généreuse ». De fait, les récoltes sont précoces et s'organisent différemment... pour en profiter au maximum.

Une logique de primeur

À la différence des légumes destinés à être conservés qui sont récoltés à l'achèvement de leur cycle, nombre de primeurs sont ramassés plus tôt, offrant alors, même s'ils le gardent peu, saveur, croquant et fraîcheur. Cette logique de cycle raccourci correspond parfaitement aux lasagnes. Gardez en revanche à l'esprit que la surface de culture est assez petite et donc qu'il faut la mettre à profit en remplaçant au fur à mesure par de nouveaux semis et plantations de saison les emplacements laissés libres suite à la récolte.

N'ayez pas peur de « fatiguer » votre lasagne avec ces successions incessantes de culture, ce substrat est tellement riche qu'il est tout à fait capable de nourrir une saison durant quantité de plantes potagères.

Récolter de bonne heure et régulièrement

Si possible, récoltez de bonne heure, « à la fraîche », lorsque les plantes sont gorgées de l'humidité de la nuit, pour que la récolte se conserve mieux, garde sa fraîcheur et son croquant. La régularité de la récolte favorise l'émission de nouveaux fruits notamment sur les courgettes, concombres, haricots verts.

Échelonner les cultures

Pour profiter au maximum d'un potager en lasagnes il est important d'échelonner semis et plantations, la lasagne est un petit espace qu'il faut chercher à valoriser. Il faut se demander à chaque récolte ce qui suivra la culture du moment. N'oubliez pas non plus qu'il faut davantage rechercher la qualité que la quantité, et ce du semis à la récolte.

Le matériel nécessaire

Si certains légumes tels que les haricots et les tomates peuvent être cueillis à la main, un couteau et un sécateur en bon état, soigneusement affûtés, sont nécessaires pour la récolte des aubergines, poivrons, courgettes... Ces annuelles à croissance

rapide ont des tissus fragiles qui détestent être « machés ». Enfin, pour les légumes racines et tubercules, la récolte est d'une grande simplicité car la lasagne est un substrat extrêmement meuble et aéré. Il suffit de tirer sur la partie aérienne : tout vient ! Si nécessaire pour les tubercules, finissez la récolte en grattant sur une vingtaine de centimètres autour du pied au cas où quelques-uns se seraient détachés.

L'ÉVOLUTION DE LA LASAGNE DANS LE TEMPS

Relativement autonome, abondante, esthétique, votre lasagne a tout pour plaire. Pour autant, elle n'est pas forcément destinée à devenir pérenne. Il est alors possible, et parfois même conseillé, de cultiver à nouveau le sol d'origine.

Rajouter des couches de matières

La lasagne s'affaisse avec le temps, sous son propre poids mais avant tout grâce à la décomposition de la matière qui s'y opère : les strates fraîches et aérées que vous avez empilées sont assez vite transformées en humus. Dès les premières semaines suivant sa construction, elle aura déjà perdu le tiers, voire la moitié de sa hauteur.

Si après une culture elle vous semble bien plate et que vous désirez à nouveau planter et semer, il faudra remettre de la matière. En effet, une part des nutriments présents dans ce substrat, bien que très riche, est « partie » avec vos récoltes. Vous pouvez donc arracher les plants d'annuelles et les laisser sur la lasagne, ajouter quelques tontes de gazon, du compost ou du fumier « mûr » et votre lasagne, rajeunie, sera à nouveau prête à accueillir une nouvelle série de cultures.

Planter et semer toute l'année

Si vous avez choisi de pérenniser votre jardin en lasagnes, il faut valoriser cette surface au maximum et ne pas la laisser nue durant les saisons dites « creuses ». Il est toujours possible d'avoir du vert sur cette butte fertile. Entre les légumes perpétuels, les bulbeuses, choux de Milan, de Bruxelles, chicorées en tous genres, radis, cardons..., vous avez l'embarras du choix.

Mais si vous voulez consacrer votre lasagne uniquement à la culture d'annuelles pendant la belle saison – incontestablement la plus spectaculaire –, profitez de l'automne et de l'hiver pour rehausser votre butte avec tous les déchets de culture, les tailles des arbres d'ornement et fruitiers passées au broyeur... Elle n'en sera que plus généreuse la saison suivante.

Des lasagnes pour amender la terre

De manière surprenante, on pourrait presque dire que l'aboutissement d'un jardin en lasagnes est de voir progressivement ses matériaux s'intégrer au sol d'origine pour le rendre à nouveau fertile, meuble, donc cultivable.

Renaissance du sol d'origine

Avec le temps, la décomposition de la matière s'est faite avec succès dans toutes les strates de votre lasagne, notamment les plus basses. Là aussi, l'affaissement de la butte est un signe. Toute cette matière n'a pas disparu et, si une partie a certes été prélevée par les végétaux que vous avez cultivés et récoltés, une autre partie des éléments nutritifs se trouve à la surface du sol d'origine qui commence à l'intégrer.

Voici encore un autre point positif de la lasagne : non seulement surface fertile sur un sol qui ne l'est pas, elle l'enrichit et l'amende, au point de le rendre parfaitement cultivable. Ainsi, si vous décidez de ne pas pérenniser votre lasagne, son emplacement pourra à son tour se transformer en potager...



1. Après 1 ou 2 ans de culture en lasagne il est possible de se réapproprier le sol d'origine. Le fait d'y avoir « monté » une lasagne aura normalement mis fin à la colonie d'adventices qui s'y trouvait peut-être et aura ameubli, voire enrichi, la terre aussi longtemps que votre lasagne aura été présente. Il suffit de disperser la matière restante de la lasagne, voire en mettre de côté s'il y en a en forte quantité, de bêcher sur 10 cm de profondeur en enfouissant le reste de matériaux (ce ne sont que des bonnes choses !).

2. Passez ensuite la griffe pour casser les mottes. Il ne vous restera plus qu'à faire le lit de semis ou affiner la surface pour la plantation.



CULTIVER AUTREMENT

Sur de nombreux points, la culture en lasagnes diffère de la conception du potager traditionnel. Les techniques utilisées dans la culture en lasagnes sont novatrices et pourraient être appliquées au potager classique pour une meilleure gestion des ressources et de meilleures productions.

Les plus de l'effet paillage

Le paillage idéal est celui fait à base de BRF, ou Bois raméal fragmenté, qui, en plus d'avoir les avantages d'un paillage classique, favorise le développement des champignons vivant en symbiose avec le végétal.

Le BRF est le résultat du broyage fin de rameaux de diamètre inférieur à 7 cm. Les essences utilisées sont les feuillus dont les jeunes branches ont été coupées entre octobre et février. La taille doit être réalisée durant l'automne ou au début de l'hiver, pendant la période de repos végétatif. L'opération n'a alors aucune conséquence néfaste pour les arbres ; elle aère la ramure et le bois ainsi prélevé est « sec », riche en lignine. Attention : certains arbustes décoratifs fleurissent sur le bois de l'année précédente : à ne pas tailler en automne donc ! Les rameaux collectés sont ensuite stockés et broyés si possible au fur et à mesure des besoins.

Le BRF étant néanmoins difficile à trouver à moins de le faire soi-même, d'autres matières peuvent être utilisées comme le foin, les tontes de gazon

sèches, les sciures de bois, les paillettes de lin et de chanvre. Ces derniers se trouvent facilement en jardinerie comme dans les coopératives agricoles où les prix sont plus abordables.

Les épaisseurs de paillage varient en fonction de la matière utilisée. Par exemple, le lin ou le chanvre se colmatent facilement, l'épaisseur ne doit donc pas dépasser 5-7 cm. Le BRF et les autres matériaux de paillage à grosse granulométrie peuvent être étalés sur 10 cm d'épaisseur, voire 15 cm. Tout paillage doit être arrosé à la pompe après sa mise en place afin qu'il ne s'envole pas au premier coup de

Butte et paillage

La butte et le paillage sont des techniques de culture particulièrement intéressantes pour les tubercules et autres potagères nécessitant un buttage (fèves, haricots, poireaux, fenouils).

Dans le cas des buttes saisonnières, il suffit de remonter la terre des flancs sur le rang (à la houe par exemple pour un petit potager).

Avec le paillage, comme c'est le cas pour les lasagnes, le buttage est remplacé par l'ajout d'une couche de BRF ou autres matériaux en guise de terre aux pieds des plants. L'effet est le même sinon meilleur.

vent. Une fois les copeaux ou paillettes colmatés par cet arrosage de surface, ils restent « fixés » durablement. Le paillage est un isolant thermique mais c'est surtout sa capacité à retenir l'eau qui est très intéressante. Avec ce type de couverture l'arrosage est réduit au minimum.

Pailler réduit et facilite aussi le désherbage qui ne demande souvent aucun outil tant le substrat est léger en surface. Le paillage devrait être appliqué à l'ensemble du potager aussi bien pour des économies en eau que pour ameublir le terrain et par conséquent favoriser le développement du système racinaire et faciliter tous les travaux du sol.

Limiter l'arrosage et freiner les adventices sont les bienfaits les plus connus du paillage, mais ses avantages sont encore plus nombreux. En effet, le paillage empêche aussi le compactage du sol et la formation d'une croûte de battance fréquente sur les sols lourds, même si ces effets ne sont pas flagrants dans le cas des lasagnes constituées de matières riches et aérées. Il favorise ainsi les échanges avec l'atmosphère, indispensables à la vie microbienne aérobie. Grâce à l'air qu'elle contient, cette couverture sert également d'isolant thermique : elle fait tampon aux brusques variations climatiques en maintenant une température sensiblement plus élevée lors des nuits fraîches, par exemple, et en gardant la fraîcheur par temps chaud.

Le compost : le recyclage des matériaux

Pour les jardiniers faisant déjà leur propre compost, l'expérience du jardin en lasagnes ne fera que les conforter dans ce choix. Le compost réalisé à partir des déchets ménagers biodégradables permet de créer un humus de qualité si vous veillez aux ingrédients.

Ce compost peut être intégré à la lasagne mais aussi servir à fabriquer votre terre de maison en évitant l'achat de terreaux horticoles extrêmement riches en tourbe dont les ressources s'amenuisent. Il vous suffira de tamiser le compost bien décomposé et de le mélanger avec un 1/3 de terre franche et 1/3 de sable de rivière fin. Le mélange obtenu est idéal pour réaliser vos semis et repiquages qui serviront peut-être à « peupler » votre lasagne.

Issu du recyclage de nos déchets, ce compost trouve aussi logiquement sa place dans tout le jardin, qu'il soit ornemental ou potager : épandu en petite quantité, il amende (et enrichit) la surface cultivée.

La culture en îlot

À la différence de la culture en lignes, où l'on répète dans la longueur des plantes identiques, un « îlot » est un ensemble d'espèces différentes cultivées à proximité les unes des autres en tenant compte des spécificités de chacune (voir dessin ci-contre). En calculant le temps de culture nécessaire à chacune et en anticipant leur développement, on peut ainsi associer, sur un espace restreint, des légumes dont le cycle et la croissance diffèrent.

Concrètement, il faut du temps pour qu'un pied de tomate se développe. Il sera donc intéressant d'utiliser l'espace disponible à proximité les premières semaines pour y installer, par exemple, quelques laitues ou un plant de basilic. Plus tard, quand vient le moment de planter quelques choux pour l'hiver, il sera tout à fait possible de semer quelques radis ou graines de roquette entre chaque plant. Ils auront largement le temps d'arriver à terme avant que les choux ne leur fassent trop de concurrence.

La culture sur buttes

Cette pratique culturale, qui a fait ses preuves depuis des temps ancestraux, est utilisée par nombre de populations paysannes à travers le monde. La butte accélère le réchauffement du sol : les rayons du soleil portent sur une surface arrondie, ce qui procure un gain de quelques degrés par rapport à un sol plat. Elle facilite aussi le drainage, ce qui permet de cultiver les terres même difficiles et asphyxiantes.

La terre de la butte est meuble, facilitant les sarclages nombreux en début de culture et les récoltes de légumes-racines. De plus, la position des couches structurales du sol est respectée car seuls les 20 premiers centimètres sont travaillés pour former des buttes mesurant en moyenne 15 à 20 cm de haut sur une largeur extrêmement variable : 10 cm à 1,20 m.

Ces buttes – billons ou quartons (noms variant en fonction des régions) – peuvent être pérennes ou saisonnières ; ces dernières sont formées au début du printemps par surélévation de la terre d'origine. À l'image des lasagnes, les buttes pérennes sont formées par ajout de matière : compost, fumier ayant la capacité de retenir l'eau. Cette forme est intéressante pour ceux qui souhaitent cultiver en terre sableuse, souvent trop drainante.



Culture sous forme d'îlot

- | | | |
|------------------------|--------------------|-------------------------------|
| 1 Arroches | 6 Fenouils bulbeux | 10 Hélianthis ou topinambours |
| 2 Concombres | 7 Persils | 11 Persils japonais |
| 3 Capucines tubéreuses | 8 Aubergines | 12 Ocas du Pérou |
| 4 Basilics | 9 Choux-raves | 13 Carottes et oignons |
| 5 Tomates | | |



**des LASAGNES
DIFFÉRENTES
en fonction
des GOÛTS**

LES LASAGNES : UN POTAGER VIVRIER ?

Un jardin est «vivrier», au sens propre du terme, quand il suffit à assurer l'autonomie alimentaire en légumes d'une famille. Une lasagne, bien que «généreuse», ne peut assurer à elle seule cette fonction. Considérant le peu de surface cultivée, les récoltes offriront cependant un appoint non négligeable.

Surface cultivée et quantité récoltée

On estime généralement que, pour nourrir une famille de quatre personnes, il faut compter 500 m² de surface productible même si une surface de 200 m² suffit à une production continue de légumes de saison (pommes de terre comprises). Cependant, un jardinier un peu expérimenté peut, sur une surface de 100 m² bien conduite, avoir des récoltes impressionnantes ! Ces chiffres correspondent à un potager de forme «classique». La lasagne offre un substrat tellement fertile que les rendements sont relativement supérieurs sur une moindre surface. Les cultures peuvent y être diverses : légumes-fruits, tubercules, bulbes..., même si elle reste particulièrement recommandée pour la culture d'annuelles.

Il est possible d'envisager un jardin en lasagnes nourricier en installant des lasagnes séparées par des allées sur une surface de 400 m² environ, ce qui ne doit pas vous empêcher de cultiver de façon traditionnelle le reste de votre terrain si c'est possible.



Ces jeunes plants de tomates et de haricots semés en poquets promettent d'être généreux dans les mois à venir.



Le fuschia des jeunes pousses du chénopode géant contraste avec le vert tendre de son feuillage. Cette belle et généreuse annuelle vous permettra de décorer plats et mesclun.

De l'abondance avec les annuelles estivales

S'il vous paraît difficile de compter sur votre potager en lasagnes pour assurer votre approvisionnement en légumes toute l'année, contentez-vous, la première année du moins, de vous faire plaisir avec une belle lasagne d'annuelles, avec au moins deux bonnes récoltes dans la saison ; les résultats vous encourageront à continuer.

Faites-vous plaisir avec les classiques (tomates, poivrons, aubergines) et quelques originales belles et bonnes (physalis, amarantes et arroches, chénopode géant). N'oubliez pas non plus les aromatiques : le grand panel des basilics vous séduira et donnera une touche méditerranéenne à votre lasagne. Cerfeuil, persil, moutardes, cumin, nigelle, coriandre, stevia..., compléteront le tout et vous permettront de parfumer tous vos plats. Les annuelles, avec leur développement rapide, abondant et leurs vives couleurs, donneront à la lasagne un aspect esthétique égalant largement un massif de plantes ornementales.

Ajout de nouvelles strates ou rotations ?

La rotation des cultures qui est grandement conseillée dans nos potagers classiques peut ne pas être aussi rigoureuse avec une culture en lasagnes. C'est un substrat extrêmement riche et la décomposition progressive de la matière apporte les éléments nutritifs nécessaires aux cultures successives, même gourmandes. Tout au plus ajoutez quelques strates de matière verte après chaque culture.

Des lasagnes généreuses dans le temps

Comme pour un potager classique, il est plus intéressant d'échelonner la production plutôt qu'être débordé par l'abondance de légumes en juillet-août et de devoir se contenter de faibles récoltes dès la fin de l'été. Pensez-y dès le semis en faisant plusieurs petites séries avec une à deux semaines de décalage. Il faut aussi savoir que rien ne sert de vouloir aller trop vite au jardin : chaque année, le gel fait des ravages dans les potagers des jardiniers trop pressés.

Pour toutes les cultures d'annuelles, attendez la mi-mai pour planter en pleine terre, quand tout risque de gelée est écarté, surtout si vous habitez dans le tiers nord de la France. De même, le froid fragilise les jeunes plants d'annuelles qui risquent d'être nettement moins productifs au cours de la saison. Sachez donc être patient et planifiez au bon moment.

Et en saisons creuses ?

L'automne marque le début du repos de la végétation ; le jardinier en profite pour stocker les légumes à longue conservation qu'il consommera avec plaisir tout l'hiver.

Les aromatiques et les bulbeuses (aulx, oignons, échalotes) peuvent être conservées durant des mois dans le grenier. Ces dernières, simplement tressées, décorent aussi la cuisine et sont à portée de main pour agrémenter vos plats. Les légumes-racines sont stockés au mieux à la cave, sinon en silos dans du sable ou dans de la tourbe en cagettes.

C'est aussi le moment de se lancer dans les conserves de tomates, ratatouilles, haricots et pois en tous genres, qui régaleront vos papilles durant les mois à venir. N'hésitez pas à varier les techniques de conservation : congélation, séchage, pasteurisation, conservation à l'huile ou au vinaigre sont autant de manières de conserver les récoltes et de les accommoder à toutes les sauces.

Votre jardin en lasagnes n'est pas pour autant condamné à être nu durant cette période. Si les récoltes sont effectivement rares en plein hiver, il est bien possible de récolter tout l'automne des légumes frais.

La lasagne constitue un substrat « chaud » et drainant qui se prête particulièrement bien aux cultures de fin de saison. Ainsi, les navets, radis, poireaux, épinards, choux d'hiver, chicorées, et même les laitues et persils que vous aurez pris soin de semer entre le 15 juin et le 15 octobre, pour ainsi dire à contretemps, vous permettront de récolter jusqu'aux gelées. Ressembleront ensuite quelques vivaces aromatiques, les légumes perpétuels, les mâches et choux de Bruxelles, qui sont plus rustiques.

Enfin, profitez de la « mauvaise » saison pour enrichir votre lasagne en composants divers : déchets de cultures, dernières tontes de gazons, fumier. La production n'en sera que plus remarquable l'année suivante. Tentez aussi quelques rangs de légumes-racines et poireaux baguettes que vous apprécierez comme primeurs le printemps prochain.

Évolution d'une lasagne au fil des saisons

Printemps

- 1 Oignons
- 2 Laitues pommées
- 3 Navets primeurs
- 4 Radis de tous les mois



Été

- 1 Basilics
- 2 Tomates
- 3 Capucines tubéreuses
- 4 Poirées
- 5 Persils
- 6 Aubergines
- 7 Piments
- 8 Haricots à rames
- 9 Fraisières



Automne

- 1 Choux-raves
- 2 Panais
- 3 Choux de Milan et choux-fleurs
- 4 Poireaux
- 5 Courges
- 6 Betteraves



Fin de l'automne et début de l'hiver

- 1 Choux de Bruxelles
- 2 Hélianthis ou topinambours
- 3 Choux pommés
- 4 Panais
- 5 Mâches
- 6 Navets
- 7 Poireaux



LES LASAGNES PÉDAGOGIQUES

La lasagne est un merveilleux espace d'expérimentation. C'est aussi l'occasion de se réconcilier avec le jardinage pour ceux qui ont du mal avec la bêche ou le sarcloir : vous n'en aurez pas besoin ici. Profitez de ces avantages pour redécouvrir et faire connaître à votre entourage des légumes moins communs... sans oublier les grands classiques !

Des lasagnes pour jardiniers débutants

Le jardin en lasagnes est le lieu idéal pour familiariser jeunes ou moins jeunes avec le sol et plus généralement l'environnement ; elle est avant toute chose un authentique petit écosystème.

Définissez une liste de plantes à développement rapide et fructification abondante comme les classiques tomates cerises, basilic, pommes de terre nouvelles, fraises... Ajoutez-y un peu de couleur avec quelques capucines, arroches, épinard géant et épinard fraise et, pourquoi pas, un ou deux tournesols dont l'effet est toujours spectaculaire et sur lesquels viennent picorer quelques passereaux en fin de saison.

Le tableau pages 57 à 59 présente les plantes potagères faciles à cultiver. Les numéros renvoient à la légende de l'illustration ci-dessous.



Lasagne d'annuelles généreuses

Pour faire ses premiers pas au potager, mieux vaut commencer par des cultures d'annuelles « simples » qui encourageront et régaleront les jardiniers (voir tableau pp. 57 à 59) :

- | | | |
|--|---|----------------------------|
| 1 Tomates | 5 Poivrons et piments | 10 Tétragones cornues |
| 2 Laitues pommées,
à couper, romaines
et grasses | 6 Pommes de terre | 11 Maïs doux et à éclater |
| 3 Tomates cerises | 7 Tournesols | 12 Courgettes |
| 4 Basilics | 8 Fraisiers remontants
et non remontants | 13 Aubergines |
| | 9 Arroches | 14 Persils plats et frisés |

Espèces potagères	Semis	Plantation	Récolte	Remarques
1 Laitues : • pommées : 'Reine de mai', 'Rouge grenobloise', • à couper : 'Feuille de chêne blonde', • romaines : 'Blonde maraîchère', • grasse : 'Sucrine'.	De mars à août en pépinière (sous châssis pour les premiers semis).	Environ 4 semaines après le semis.	8 à 12 semaines après le semis, de juin à septembre.	• Arroser à la plantation. • Disposer des cordons de cendre autour des pieds contre les limaces ou disperser quelques granulés de Ferramol® en cas d'invasion.
2 Tomates : 'Green Zebra', 'Rose de Berne', 'Reine des hâtives', 'Ananas', 'Merveille des marchés'.	Semer en février-mars au chaud. Repiquer en avril en godets maintenus sous serre.	Mai après le 15 quand les gelées ne sont plus à craindre.	De juillet aux gelées.	• Arroser à la plantation. • Tailler (enlever les gourmands). Tuteurer les pieds. • Pailler les pieds durant l'été.
3 Tomates cerises : 'Brin de muguet', 'Délice du jardinier', 'Cocktail clémentine'.	Semer en février-mars au chaud. Repiquer en avril en godets maintenus sous serre.	Mai après le 15 quand les gelées ne sont plus à craindre.	De juillet aux gelées.	Comme précédemment mais pas de taille pour les tomates cerises.
4 Basilics : 'Grand vert', 'Fin vert', 'Marseillais'.	Mars à avril sous abri et mai-juin en semis direct.	Fin mai, juin.	Juillet, août.	• Arroser à la plantation. • Couper les hampes florales pour favoriser l'émergence de nouvelles pousses.
5 Poivrons et piments : 'Doux très long des Landes', 'Cornes de taureau' (rouges et jaunes), 'D'Espelette', 'Fiesta'.	Mars sous abri chaud suivi d'un repiquage en avril en godets (toujours maintenus sous serre).	Mi-mai quand les gelées ne sont plus à craindre.	Juillet, août, septembre.	• Arroser à la plantation. • Tuteurer si besoin. • Pailler les pieds en été.
6 Pommes de terre : 'Bleue de la Manche', 'Belle de Fontenay' (précoce), 'Charlotte', 'Désirée' (semi-précoce), 'Vitelotte' (tardive).		Mars-avril pour les primeurs. Juin pour les pommes de terre de conservation.	Juin pour les primeurs. À partir d'août pour les pommes de terre de conservation.	• Pas d'arrosage à la plantation. • Pailler abondamment les pieds au fur à mesure de la croissance des plants (en guise de buttage).

Espèces potagères	Semis	Plantation	Récolte	Remarques
7 Tournesols : Géants : 'Géant de Russie', 'De Californie'.	Semis direct après le 15 avril en poquets de 3 graines à éclaircir.		Les graines récoltées en septembre-octobre sont consommées séchées, grillées ou feront le plaisir des passereaux si elles sont laissées sur le pied.	Tuteurer les variétés géantes (risques de verse).
8 Arroches : 'Blonde', 'Rouge foncé Opéra'.	Semis direct en avril, mai, juin.		Fin du printemps au début des gelées.	• Arroser à la plantation. • Pailler les pieds en été. • Pincer la plante quand elle mesure 30 cm pour la faire ramifier.
9 Fraisiers : • remontants : 'Gento', 'La merveilleuse'... • non remontants : 'Gariguette', 'Surprise des halles', 'Régale'...		En règle générale : les remontantes au printemps et les non remontantes à l'automne.	Juillet, août, septembre. Les variétés remontantes offrent plusieurs récoltes.	• Bien arroser à la plantation. • Récupérer les rejets (stolons) pour multiplier les plants.
10 Maïs : • doux : 'Doux golden Bantam'. • à éclater : 'Strawberry', 'Tom pouce'.	Semis direct après le 15 avril en poquets de 3 graines à éclaircir.		Début août à fin septembre, à maturité.	• Arroser abondamment à la plantation et suivre l'arrosage. • Pailler les pieds durant l'été.
11 Aubergines : 'Violette de Barbentane', 'Violette de Florence', 'Blanche ronde de Nice'.	Fin février-mars au chaud. Repiquage environ 1 mois plus tard, à maintenir sous abri.	Mi-mai quand les gelées ne sont plus à craindre.	Mi-juillet jusqu'aux gelées.	• Arroser à la plantation. • Pailler les pieds en été. • Attention aux attaques des doryphores.
12 Courgettes : 'Blanche de Virginie', 'Gold Rush', 'Verte non coureuse d'Italie', 'Ronde de Nice'.	Semis en place en mai par poquets de 3 graines à éclaircir. Ne garder qu'un plant par poquet.	Vers mi-mai quand les gelées ne sont plus à craindre.	(Juin), juillet, août, (septembre).	• Arroser à la plantation. • Pailler le pied. • Prévoir de la place : environ 80 cm à 1 m de rayon autour du plant.

Espèces potagères	Semis	Plantation	Récolte	Remarques
10 Tétragone cornue	Mars au chaud, 3 graines par godet. Mai, en place par poquets de 3-4 graines distancés de 80 cm en tous sens. Ne conserver qu'un plant par la suite.		De fin juin aux gelées.	Plante couvre-sol.
14 Persils plats et frisés : 'Frisé vert foncé', 'Plat géant d'Italie', Persil japonais ou Mitsuba.	Semis de mars à août en godet de 6 à 10 graines ou direct de mai à août.	Plantation des bouquets (godets) en avril-mai.	3 mois après le semis.	• La germination peut être lente (3-4 semaines). • Placer en bordure de la lasagne. • Ne pas hésiter à couper le pied à ras lors de la récolte.

Petite lasagne deviendra grande

La patience s'acquiert avec le temps.

Attention à ne pas voir trop grand au départ.

Commencez par une petite lasagne de quelques mètres carrés seulement pour éviter, au moins au départ, tout risque de lassitude et surtout rester dans le plaisir.

Redécouvrir les quatre formes de légumes

Le jardin en lasagnes est l'occasion de découvrir ou de redécouvrir toutes les formes de légumes que peut nous offrir l'immense gamme des plantes potagères.

Profitez des quatre types de légumes pour garnir l'assiette, varier les plaisirs et combler les besoins nutritifs : les « racines » et tubercules, souvent riches en amidon, tiennent rôle de féculent ; les « feuilles » sont riches en eau, en minéraux ; les « fruits » en eau, sucres et cellulose. À vous de vous amuser et de vous régaler en cultivant au fil des saisons toutes ces formes potagères.

Les légumes-fruits annuels sont semés tôt et plantés en mai ; ils permettent de se désaltérer tout en se régaland durant les mois chauds de l'été. Les légumes-racines à conservation assez longue sont semés toute l'année jusqu'en août pour être récoltés l'automne et l'hiver, vous offrant des produits maison de qualité durant les saisons creuses.

Faites alors se succéder ou cumulez ces quatre formes légumières sur vos lasagnes.

Le tableau page suivante présente les quatre formes de légumes.

	Les classiques	Les originales et moins connues
Légumes-racines et tubercules	Carottes, navets, radis (dont radis d'hiver), pommes de terre, betteraves.	Oca du Pérou, crosnes, capucine tubéreuse, poire de terre, hélianthes et topinambour, cerfeuil et persil tubéreux.
Légumes-feuilles	Laitues et chicorées, mâche, poirées, épinard, choux (feuilles), roquette annuelle.	Cresson alénois, baselle rouge, arroches, tétragone, amarantes, chénopode géant, moutarde de Chine, ficoïde glaciale, stevia, cresson de Para, chou de Chine. Roquette vivace, chénopode Bon-Henri, oseille épinard (<i>Rumex patientia</i>), poireau perpétuel, ciboule de Chine, chou vivace de Daubenton, mertensie, petite pimprenelle.
Légumes-fleurs	Choux-fleurs et brocolis, artichaut (courgettes fleurs en beignets, par exemple).	Capucines, nigelle de Damas (ornementale et graines aromatiques), bourrache officinale, soucis, pavot de Californie. Ciboule de Chine, monarde (ornementale avant tout).
Légumes-fruits	Tomates, aubergines, poivrons, courgettes et courges, concombres et cornichons, haricots et pois gourmands.	Coqueret du Pérou, dolique-asperge, poire-melon, morelle de Balbis, concombres à confire (<i>Melothria scabra</i>), cyclanthere à feuilles digitées (<i>Cyclanthera pedata</i>), chayotte.

Remarque : les plantes en rouge sont des vivaces (toutes les autres sont des annuelles, bisannuelles ou cultivées comme telles).

Une activité multigénérationnelle

La mise en place d'un jardin en lasagnes d'assez grande taille (au minimum 150 m², allées comprises), comme celle d'un jardin partagé ou d'un jardin familial, est l'occasion de se retrouver autour d'une activité commune, de partager des moments dynamiques dans l'action et dans les échanges. C'est aussi le moment idéal pour se familiariser avec le travail d'équipe autour d'une activité ludique et gratifiante, où chacun mettra du sien.

C'est l'occasion pour les plus anciens d'expliquer aux plus jeunes leurs méthodes de jardinage et à ces derniers d'acquiescer leurs connaissances mais aussi de poser quelques questions qui remettront peut-être en cause certaines techniques ou les feront évoluer. À chacun d'apporter sa graine pour faire de ce jardin un lieu de caractère, où se mêlent partage et découvertes...

LES LASAGNES D'ANNUELLES: BELLES ET BONNES

Un substrat riche, humifère, chaud et drainant : toutes ces qualités conviennent particulièrement bien à la culture des annuelles. Ces plantes à cycle court sont en général de grandes gourmandes...

Elles aiment le soleil

Parmi les annuelles, impossible de passer à côté de la grande famille des Solanacées qui compte bien sûr les tomates, aubergines, pommes de terre, poivrons et des plantes moins communes mais tout aussi intéressantes : les *Physalis peruviana* et *ixocarpa* ou la morelle de Balbis, par exemple. De même, dans la gamme des tomates, vous pouvez compter sur les classiques 'Fournaise', 'Monfavet', 'Marmande', mais aussi sur des variétés moins connues et pourtant délicieuses : 'Tomate des Andes', 'Green Zebra', 'Délice du jardinier', 'Rose de Berne', 'Purple Calabash'...

Dans les annuelles avides de chaleur, les Cucurbitacées ont également leur place. Mais attention à leur végétation luxuriante : veillez à ne pas étouffer le reste de vos plantations par un plant de courgettes ou de melons si vous ne disposez que d'une petite lasagne.

Les aromatiques et culture d'annuelles

Comment envisager une lasagne sans aromatiques ? Si la plupart des plantes à parfum sont vivaces, ce n'est pas le cas du large éventail des basilics, qui nécessitent chaleur et lumière pour offrir tout leur parfum. Entre vert et pourpre, à petites feuilles comme le basilic 'Marseillais' ou, au contraire, à feuilles géantes comme le 'Mammouth', ils sont indispensables. Ces représentants de la famille des Lamiacées trouveront tout à fait leur place sans compter que ces plantes sont réputées attirer nombre d'insectes pollinisateurs.

Placez-les par exemple entre les pieds de tomates, légèrement sur les flancs de la lasagne. Dans les aromatiques cultivées comme annuelles, les persils plats et frisés, le cerfeuil commun sont des indispensables de la cuisine. Pour varier les plaisirs, osez des plantes un peu moins communes comme le Mitsuba ou persil japonais et le parcel, une obtention surprenante au parfum prononcé entre céleri et persil, la stevia dont la réputation n'est plus à faire, l'épazote, un aromate original, la mélisse de Moldavie (annuelle), le tagète estragon...

Les aromatiques annuelles sont généralement de petite taille, ce qui permet de les disperser aisément sur la lasagne entre les autres cultures ou même sur les flancs de la butte pour qu'elles profitent tout de même de lumière.

Et les tubercules ?

Il est aussi possible de cultiver des tubercules dans les lasagnes ; vous serez sans doute surpris par leur croissance extrêmement rapide. Les pommes de terre se plaisent particulièrement bien dans les lasagnes. Plantées au début de la belle saison, elles pointent le bout de leur nez à la troisième semaine et sont prêtes à être récoltées en primeurs après une petite dizaine de semaines seulement. La lasagne fait office de couche chaude et ne montre aucun frein à la tubérisation comme pourrait le faire une terre lourde.

Il vous suffit de creuser des cuvettes de 10 cm de profondeur où vous placez les tubercules. Recouvrez-les de deux poignées de compost mûr et ajoutez des strates de matières vertes tels des tontes ou du compost, au fur et à mesure de la croissance de la tige en guise de buttage. L'aération de



Lasagne thématique : les tubercules et les rhizomes

Les légumes-racines sont cultivés et consommés toute l'année, certains présentent l'avantage de se conserver durant tout l'hiver. Ils sont particulièrement faciles à récolter dans le substrat aéré et léger de la lasagne.

- ❶ **Pommes de terre** : 'Vitelotte', 'Delicatesse', 'Belle de fontenay', 'Œil de perdrix', 'Bleue de la Manche', 'Ratte'...
- ❷ **Capucines tubéreuses** : encore peu connues, les tubercules se récoltent après les premières gelées et se savourent tout l'hiver, délicieux à la poêle avec des oignons ou cuits à la vapeur.
- ❸ **La poire de terre** est une plante imposante cousine du dahlia. Les tubercules sont consommés à partir de novembre et peuvent être conservés tout l'hiver dans un lieu sec et

frais. Avec une texture granuleuse et une saveur douce, ils se prêtent aussi bien aux plats salés que sucrés.

- ❹ **Les ocas du Pérou** aux feuilles rappelant celles du trèfle ont un port buissonnant rampant atteignant guère plus de 50 cm de haut. Les petits tubercules rouges, rose, jaunes ou blancs à saveur douce et de bonne conservation sont récoltés quand les premiers grands froids ont couché le feuillage de la plante.

la lasagne facilite grandement la récolte ; vous n'avez qu'à tirer sur le pied pour avoir la majeure partie des tubercules. Grattez ensuite sur un rayon de 20 cm autour du pied pour récupérer les derniers.

Le jardin en lasagnes offre aussi l'occasion de tenter la culture de tubercules un peu moins connus comme l'oca du Pérou, la capucine tubéreuse ou encore la poire de terre, dont le développement vous laissera bouche bée (prévoir de la place). Entre le parfum raffiné de la capucine tubéreuse (cuite) et la chair granuleuse douce et sucrée de la poire de terre, vous pourrez varier vos plats pendant la saison morte avec ces tubercules, qui se conservent bien couverts de tourbe et placés à la cave, par exemple.

Carton contre taupin...

Cultiver les tubercules sur lasagne offre un avantage supplémentaire : le fait d'avoir une base en carton freine considérablement les attaques des larves de taupins, qui ravagent parfois nos cultures de pommes de terre...

Tout est à inventer dans les thématiques

Il est finalement bien difficile de faire un choix dans la vaste palette des plantes potagères. Le plus simple parfois est de se donner un thème. Choisissez, par exemple, de cultiver les plantes originaires du continent sud-américain (tomates, haricots, pommes de terre, maïs...) ou de n'implanter que des légumes grimpants (Cucurbitacées, haricots, pois...).

Plus facile encore, choisissez une couleur en faisant, par exemple, une lasagne que vous pourrez nommer « Le rouge vous va si bien » (voir p. 64). Dans la palette des rouges, nous avons évidemment les tomates et piments, mais aussi, plus originales, les morelles de Balbis, dont les délicieuses petites baies rouges acidulées garniront plats et tartes. Ajoutons à cela le rouge magenta des arroches et des amarantes, le fuchsia des têtes de chénopode géant, le pourpre des périlles de Nankin, le craquant de la batavia 'Rouge de Pierre-Bénite'. Ces légumes-feuilles à croissance rapide permettront de faire des mescluns colorés.

Il reste une petite place pour quelques épinards fraises, ornementaux et comestibles (baies et feuilles) et une capucine 'Reine des Indes' dont les fleurs flamboyantes décoreront les assiettes. Et, pour finir, ajoutons une touche de fraises pour le dessert ou à croquer sur place. La richesse du sol en éléments minéraux et le paillage leur procurent des conditions de culture idéales.



Lasagne « rouge »

Vous pouvez faire une lasagne en respectant une thématique couleur, comme ici en sélectionnant une gamme de rouges avec :

- 1** Les laitues et chicorées dont certaines variétés ont un feuillage rouge-pourpre ou marbré rouge. Les laitues batavia 'Goutte de sang' et 'Rouge grenobloise', la laitue pommée 'Langue du diable', la chicorée 'Rouge de Vérone' en sont des exemples.
- 2** Les tomates, avec les variétés classiques : 'Marmande', 'Monfavet', 'Tomate des Andes', 'Reine des hâtives', et moins connues : 'Délice du jardinier' (tomates-grappes de petite taille très parfumées), 'Red zebra' (aux fruits rouges zébrés jaunes de bonne qualité gustative), type Beefsteak (très en chair).
- 3** Les tomates cerises, toujours très généreuses. Ces dernières ne demandent que peu d'entretien si ce n'est que d'être abondamment paillées au pied et tuteurées. La taille n'est pas nécessaire. Variétés : 'Brin de muguet', 'Cerisette lydia', 'Poire rouge'...
- 4** L'arroche pourpre : avec son feuillage pourpre flamboyant, elle est idéale pour illuminer la lasagne. À utiliser pour colorer les mescluns et décorer les plats ou à cuire comme des épinards. La récolte se fait au fur et à mesure des besoins, avant la floraison, et doit être rapidement consommée. Optez pour les variétés 'Rubra' et 'Rouge foncé Opéra'.
- 5** Les fraisiers, qui se prêtent bien à ce type de culture. Vivaces et stolonifères, vous en profiterez pendant des années si vous veillez à rajeunir les plants. Parmi les classiques : 'Gento' (remontant), 'Mara des bois' (remontant) 'Gariguette' (non remontant).
- 6** La morelle de Balbis, une belle piquante. Cette plante est avant tout ornementale avec ses fleurs étoilées blanches-violettes, ses feuilles découpées et ses épines orange recouvrant la totalité de la plante. Elle offre à la fin de l'été et à l'automne des grappes de baies rouges aux calices piquants à saveur acidulée, sucrées et agréables, de la taille d'une cerise.
- 7** Les piments et poivrons rouges. Ils font partie des indispensables d'une lasagne d'annuelles estivales. Les variétés 'Doux très long des Landes', 'Cornes de taureau rouges', 'Cherry Super Sweet' (de petite taille) sont de bonnes références pour les poivrons. Vous pouvez aussi essayer les piments 'Rocotillo', 'D'Espelette', 'Fiesta' (fort). Poivrons et piments passent du vert au rouge quand ils parviennent à maturité.
- 8** Les capucines ornementales : pour le plaisir des yeux et la décoration des plats et salades (feuilles et fleurs comestibles). Placées en bordure de la lasagne, elles apprécieront l'ombre légère apportée par les potagères et descendront en cascade sur les bords de la lasagne. Les capucines naines comme la 'Reine des Andes' sont idéales.

LES LASAGNES DE LÉGUMES PERPÉTUELS

Si vous êtes prêt à vous lancer dans l'aventure « lasagnes » mais trouvez trop contraignant de devoir arracher les cultures d'annuelles, semer ou acheter de nouveaux plants, il vous reste une solution : faire une lasagne de légumes perpétuels, plantes aromatiques et annuelles « généreuses » à long terme.

Le parfum et la fraîcheur du « juste cueilli »

L'idéal étant d'employer les aromatiques le jour même, voire dans les heures qui suivent la récolte, une lasagne destinée uniquement à la culture d'aromatiques, es-

sentiellement vivaces, peut être très intéressante. Vous y planterez l'agastache au goût anisé, du fenouil officinal, du céleri perpétuel, un pied d'estragon ou encore une verveine citronnelle. Vous pouvez aussi ajouter en quinconce, légèrement sur les flancs de la lasagne, quelques fleurs annuelles comestibles se ressemant facilement : bourrache, soucis, capucines naines, mélisse de Moldavie...

Pour les curieux, osez quelques plantes moins connues au parfum surprenant comme la *Mertensia maritima*, cette

étrange plante au goût et à la texture d'huître. Vous pouvez aussi agrémenter cette lasagne d'autres annuelles généreuses, semées une fois seulement tant leur capacité à « grainer » est impressionnante : aneth, nigelle, cerfeuil, persil, coriandre...

Choisissez bien vos aromatiques

Évitez les aromatiques vivaces originaires du pourtour méditerranéen comme le thym ou l'hysope. Si ces plantes apprécient le soleil et les situations chaudes, elles sont en revanche mal adaptées à une terre trop riche et humide.



Vous serez incontestablement surpris par le goût d'huître de la mertensie : une magnifique vivace originaire du littoral au feuillage argenté et à la floraison bleue et rose.



Très prisé au Moyen Âge, le chénopode Bon-Henri est consommé comme les épinards mais, lui, est vivace. Les jeunes inflorescences sont cuisinées comme les asperges, à la vinaigrette.

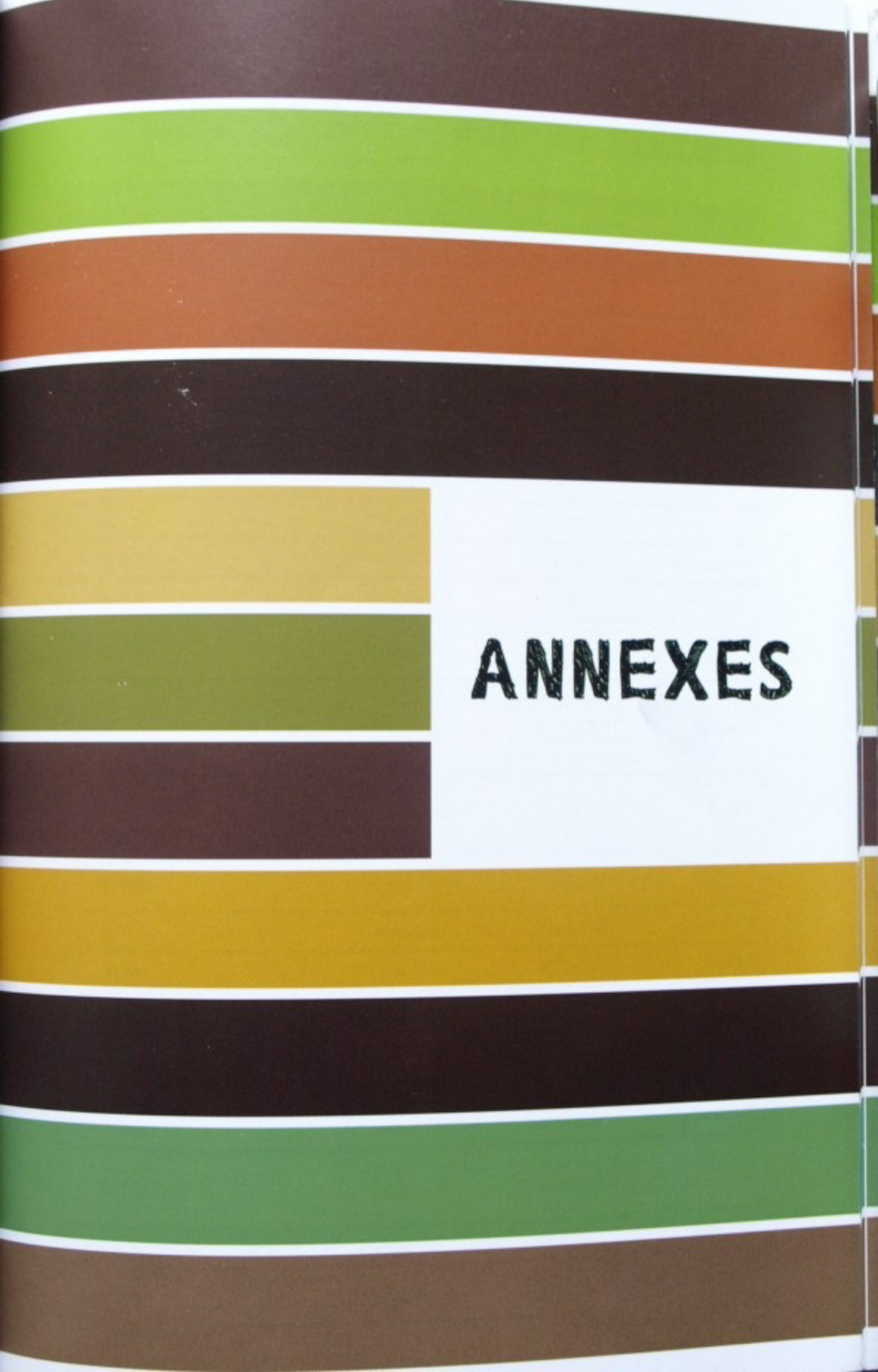
Les légumes perpétuels

Trop souvent négligés, les légumes dits « perpétuels » sont tout aussi savoureux que les annuels. Prenant de l'ampleur d'année en année, ils deviennent au fil des saisons toujours plus prolifiques.

Parmi eux, le délicieux poireau perpétuel ou poireau des vignes (*Allium polyanthum*), dont vous vous régalez de la partie aérienne et de la plante entière quand la souche assez grosse sera bonne pour l'arrachage et la division, l'ail rocambole, la ciboule Saint-Jacques, toujours verte, autrefois consommée pour lutter contre le scorbut et que l'on appelle également échalote perpétuelle, la ciboule de Chine, belle et généreuse. À planter également, car indispensable et tellement spectaculaire, l'oignon rocambole aux petites bulbilles sommitales et au goût fort et prononcé. Enfin, céleri perpétuel ou livèche, petite pimprenelle dont les feuilles ont véritablement le goût de concombre, chou vivace de Daubenton, roquette vivace et chénopode Bon-Henri assureront la « partie verte » de votre lasagne de légumes perpétuels.

Une lasagne généreuse

Si tout le monde a déjà vu un semis spontané de persil et de cerfeuil, de nombreuses autres plantes potagères ont cette même capacité à se ressemer spontanément. On ne peut donc les considérer comme des légumes perpétuels à proprement parler, puisqu'il s'agit de plantes annuelles et non de plantes vivaces, mais finalement le résultat est quasiment identique. Avec ces quelques généreuses soigneusement choisies (amarante, chénopode géant, mâches, soucis...), vous êtes assuré que, d'une saison à l'autre, votre lasagne sera en permanence occupée. Paradoxalement, avec cette catégorie de végétaux, l'entretien est à l'exact opposé des classiques gestes potagers : ici le jardinier ne sème pas, au contraire, il supprime les plants en surnombre afin de laisser à chaque végétal l'espace nécessaire à un développement harmonieux.



ANNEXES

CHOISIR LE BON TYPE DE SEMIS

	Température optimale pour la germination	Temps moyen avant la germination	Semis en terrines	Semis en godets
Amarante	20 à 25 °C	5 à 8 jours	***	**
Aneth	15 à 20 °C	20 à 25 jours		***
Arroche	15 à 20 °C	12 à 16 jours		
Aubergine	26 à 30 °C	5 à 12 jours	***	**
Basilic	21 °C	4 à 8 jours	***	***
Betterave	15 à 26 °C	7 à 14 jours		
Bourrache	15 à 20 °C	10 à 15 jours		***
Capucine	17 à 22 °C	8 à 12 jours		***
Cardon/ Artichaut	20 °C	16 jours		***
Carotte	10 à 30 °C (plus la température est clémente, plus la germination est rapide)	8 à 15 jours		
Céleri	13 °C	20 à 25 jours	*** (puis repiquage en mottes)	
Cerfeuil à couper	15 à 20 °C	12 à 16 jours		***
Chicorée	20 à 28 °C	16 jours		
Chou	16 à 22 °C	4 à 8 jours		**
Ciboule	20 °C	16 à 20 jours		***
Concombre	25 °C	4 à 8 jours		***
Coriandre	15 à 20 °C	16 jours		**
Courge et courgette	28 à 31 °C	4 à 8 jours		***
Épinard	7 à 20 °C	25 jours		
Fenouil bulbeux	25 °C	12 à 16 jours		

- *** Méthode de semis à privilégier.
 ** Méthode de semis convenable.
 * Méthode de semis de dernier recours ou à adopter si les conditions environnementales sont vraiment propices.

Semis en mottes ou en alvéoles	Semis en place en lignes	Semis en pépinière de pleine terre	Semis en place en poquets	Semis en place à la volée
***	*	*	*	
***	**		**	
***			*** (pas avant fin mai)	*** (pas avant fin mai)
**				
***	*	** (pas avant fin mai)	** (pas avant fin mai)	
**	***	**	***	
***			***	**
***	*	*	**	
***			**	

***	***			**
***	**	***	**	
**	**	***	**	
***	**		**	
***			*** (quand la saison s'y prête)	
**	***			
***			*** (quand la saison s'y prête)	
**	***		***	*
**	**		***	

	Température optimale pour la germination	Temps moyen avant la germination	Semis en terrines	Semis en godets
Fève	20 °C	15 à 25 jours		xx
Haricot	20 à 25 °C	5 à 8 jours		
Laitue	7 à 18 °C (en fonction des variétés)	5 à 10 jours	xxx	
Larme de Job	20 °C	21 jours		xxx
Mâche	15 à 20 °C	10 jours	xx	xx
Maïs sucré	15 à 20 °C	7 à 10 jours		xx
Monarde	15 à 20 °C	30 à 45 jours	xxx	xx
Navet	15 à 23 °C	4 à 7 jours		
Nigelle	25 °C	21 jours		xxx
Ceillet d'Inde	20 °C	8 à 10 jours	xxx	xx
Oignon	15 à 25 °C	10 à 15 jours	xxx	
Panais	20 °C	20 à 28 jours		
Persil	17 à 29 °C	16 à 30 jours		xxx
Piment et poivron	20 à 22 °C	7 à 15 jours	xxx	xx
Poireau	8 à 15 °C	10 à 15 jours	xxx	
Pois	13 à 30 °C (en fonction des variétés)	10 à 20 jours		
Radis	17 à 20 °C	3 à 5 jours		
Roquette	12 à 15 °C	5 à 8 jours		xx
Salsifis	15 °C	16 jours		
Souci	15 °C	4 à 5 jours		xxx
Tétragone	20 °C	20 à 26 jours		xxx
Tomate	20 à 22 °C	6 jours	xxx	xx

xxx Méthode de semis à privilégier.

xx Méthode de semis convenable.

x Méthode de semis de dernier recours ou à adopter si les conditions environnementales sont vraiment propices.

Semis en mottes ou en alvéoles	Semis en place en lignes	Semis en pépinière de pleine terre	Semis en place en poquets	Semis en place à la volée
	x x x		x x x	
	x x x		x x x	
x x x	x x	x x x	x x x	
x x x			x x	
	x x x			x x
x x			x x x	
x x				
x x	x x x			
x x x		x	x x	
x x		x	x	
x x		x x x		
	x x		x x x	
x x x	x x x			
x x				
		x x x		
	x x x		x x x	
	x x x			
x x	x x x			
	x x		x x x	
x x x	x x			x x
x x x	x x		x x x	
x x				

Remarque :

les informations de ce tableau concernent principalement la culture pour un potager classique. Elles s'appliquent aussi à la culture sur lasagnes, mais vous pouvez tenter sans trop de risques le semis direct pour bien des espèces. Le résultat est très souvent positif car les lasagnes offrent un substrat quasi idéal pour la plantation de jeunes plants comme pour le semis.

LES CULTURES POTAGÈRES

Mois	Semis	Repiquage et plantation
Janvier		Ail rose.
Février	Aubergines, poivrons, piments, tomates, fèves, oignons de semis, petits pois et pois gourmands à la mi-février, poireaux.	Ail, échalotes, fraisiers remontants, oignons bulbilles, laitues.
Mars	Arroche, tomates, aubergines, poivrons, carottes primeurs, céleris-branches, choux brocolis, choux-fleurs, fèves, petits pois, pois gourmands, laitues, navets primeurs, oignons de semis, persils plats, frisés et tubéreux, poireaux, radis de tous les mois.	Ail, artichauts, échalotes, fraisiers remontants, pommes de terre primeurs, topinambours, oignons bulbille, poireaux.
Avril	Arroche, basilic, concombres, courgettes, melons, poirées, betteraves primeurs, chicorées, laitues, céleris-raves, choux-raves, maïs doux, navets primeurs, panais, carottes primeurs, persils plats, frisés et tubéreux, petits pois, radis de tous les mois.	Repiquage des annuelles. Plantation : artichauts, céleris-branches, choux brocolis et fleurs, choux primeurs de l'année précédente, oignons de semis, poireaux, pommes de terre primeurs, pommes de terre de conservation, topinambours.
Mai	Basilic, melon, concombres, cornichons, courges, courgettes (vers mi-mai pour toutes les Cucurbitacées), chicorées, choux brocolis, choux de Bruxelles, choux frisés et de Milan, choux (feuilles), choux-fleurs, choux-raves, panais, endives, haricots secs et verts, fèves, laitues, maïs doux, persils plats, frisés et tubéreux, radis de tous les mois.	Aubergines, tomates, poivrons et piments, basilics, concombres (planter toutes ces annuelles quand les gelées ne sont plus à craindre), céleris-raves, chicorées, choux-raves, fenouils, oignons de semis, poireaux, pommes de terre de conservation, fraisiers remontants.
Juin	Poirées, betteraves de conservation, carottes de conservation, chicorées, choux-raves, concombres, courgettes, courges, haricots verts, laitues, épinard, persils plats et frisés.	Basilic, chicorées, choux-raves, concombres, endives, poireaux.
Juillet	Carottes de conservation, chicorées, scaroles, mâches, choux chinois, concombres, haricots verts, laitues, navets de conservation, radis longs à la mi-juillet, persils plats et frisés, fenouils après le 14.	Chicorées, choux brocolis et fleurs, choux de Bruxelles, choux frisés et de Milan, choux (feuilles), choux-raves, poireaux.

EN VERT, les annuelles devant être semées sous abri chaud (entre 20 et 25 °C).

SUR LASAGNE MOIS PAR MOIS

Récoltes

Entretien et autres interventions sur la lasagne

Consulter les catalogues de graines et faire quelques commandes pour compléter les stocks.

Planifier la succession des cultures sur la lasagne.

Laitues, oignons primeurs, radis de tous les mois.

Se fournir en plants (assister aux foires aux plantes et marchés de producteurs).

Laitues, navets primeurs.

Se fournir en plants (assister aux marchés de producteurs).

Ail, basilic, poirées, betteraves primeurs, carottes primeurs, courgettes, fèves, petits pois, fraisières, laitues, persils plats et frisés (jusqu'à la fin de l'année), pommes de terre primeurs.

Pailler les tubercules pour remplacer le buttage, désherber, suivre l'arrosage.

Basilic, tomates, concombres et cornichons, courgettes, haricots verts, chicorées, choux brocolis, choux-raves, échalotes, laitues.

Suivre de près le désherbage, le paillage, l'arrosage.

Mois	Semis	Repiquage et plantation
Août	Chicorées, oignons blancs primeurs, choux primeurs, choux chinois, épinards d'automne, laitues, mâches d'automne, navets de conservation, persils plats et frisés, persils tubéreux, radis de tous les mois et radis longs jusqu'à mi-août, fèves.	Chicorées, fraisières non remontants.
Septembre	Épinards d'hiver, laitues, choux pommés, mâche d'hiver, oignons blancs primeurs, radis de tous les mois jusqu'à mi-septembre.	Chicorées, choux primeurs, fraisières non remontants.
Octobre	Laitues d'hiver, choux de printemps, radis.	Ail, échalotes, oignons blancs primeurs.
Novembre		Oignons primeurs.
Décembre		

Remarques :

- Les oignons bulbilles sont vendus sous forme de petits bulbes à planter directement : déjà « démarrés », ils sont donc faciles de culture et rapidement consommables. Ils sont récoltés tout au long de la belle saison. Les oignons de semis sont des oignons de culture plus longue semés à la fin de l'hiver, ils sont récoltés l'été de l'année suivante et peuvent être conservés au sec.
- Les légumes à cycle court, comme les légumes-fruits, sont toujours plus sensibles aux aléas climatiques que ceux à cycle long : racines, tubercules, bulbes.
- La lasagne peut être construite tout au long de l'année, mais il est préférable d'attendre 2 à 3 semaines avant d'y faire des plantations.
- Les Cucurbitacées qu'il faut semer en godets sous abri chauffé en avril : courgettes, melons, concombres. Ces plantes peuvent être semées directement en place en poquets fin mai, juin et début juillet.
- Conserver les légumes-racines en silos dans du sable et les tubercules dans des cagettes de tourbe dans un endroit frais et sec.

Récoltes

Aubergines, courgettes, tomates, melons, poivrons et piments, chicorées, laitues, céleris branches, haricots verts, maïs doux, oignons bulbilles, poireaux, carottes, pommes de terre de conservation.

Entretien et autres interventions sur la lasagne

Suivre de près le désherbage, le paillage, l'arrosage.

Betteraves de conservation, carottes de conservation, navets de conservation, panais, persils tubéreux, céleris-raves et branches, choux frisés et de Milan, choux-fleurs, choux chinois, courges fin septembre, endives, haricots verts et secs, laitues, oignons de semis, poireaux, radis de tous les mois, radis longs à partir de mi-septembre, pomme de terre.

Ne pas jeter les déchets de culture mais en profiter pour enrichir la lasagne (strate verte) et couvrir d'une couche de paillage.

Les courges doivent être récoltées à maturité avant les premières gelées et conservées dans un endroit sec à l'abri du gel.

Choux de Bruxelles fin octobre, choux (feuilles), épinards, laitues, mâches d'automne, persils tubéreux, topinambours à la mi-octobre, panais, carottes de conservation.

Épinard d'hiver, mâche d'hiver, radis d'hiver, panais, navet, derniers poireaux d'hiver à mettre en jauge.

Nettoyer et ranger les outils de jardinage.

LA CULTURE DES POTAGÈRES

	Semis	Plantation
Ail		Octobre-novembre ou février-mars, tous les 10 cm sur des rangs espacés de 30 cm en laissant affleurer l'extrémité des caïeux.
Artichaut	Début avril en godet ou bouturage des oëilletons racinés.	5 semaines après le semis, tous les 80 cm. Oëilletons à replanter au moment du prélèvement, tous les 80 cm, dans une terre meuble et fumée au préalable (la lasagne est idéale pour cela).
Aubergine	Fin février au chaud en terrines. Les repiquer en godets 4 à 6 semaines après le semis quand elles sont au stade de 2 vraies feuilles.	Mi-mai à 40-50 cm en tous sens, quand les températures sont vraiment clémentes.
Betterave	En place de mi-mars à mi-juin en poquets de 4 graines. Ne laisser qu'un plant tous les 10 cm environ.	
Carotte	Fin février à mi-avril en place sous abri pour les primeurs. Mi-juin à mi-juillet pour les variétés de conservation. Semis en ligne en respectant une distance de 25 cm entre les rangs.	Pas de plantation pour les légumes-racines.
Céleris à côtes et céleris-raves	En terrine sous abri froid en mars. Repiquer en godets 1 mois après la levée (un peu plus tard pour le céleri-rave).	Plantation tous les 30 cm en mai-juin.
Chou brocoli	D'avril à mai en pépinière.	De juin-juillet en les espaçant de 70-80 cm en tous sens.

TRADITIONNELLES

Récolte	Remarques
Ail de conservation : généralement en juillet-août quand le feuillage est jaune, sec, couché. Récolter par temps sec et laisser sécher quelques jours sur le sol avant de les rentrer dans un endroit frais et surtout bien sec. On peut récolter l'ail vert la tête non formée et la pousse entière à partir de mars.	• L'ail rose ('Fructidor', 'Printanor', 'Rose de Lautrec', 'Rose d'Auvergne') supporte la plantation de printemps alors que l'ail violet, les aulx roses et l'ail blanc sont des variétés d'automne. • L'ail est multiplié de façon végétative, ce sont les petits caïeux situés en périphérie du bulbe mère qui sont plantés chaque année. • Les aulx d'automne ont un rendement nettement plus important que ceux de fin d'hiver. Jamais d'excès d'humidité pour cette culture. • Les aulx peuvent être tressés et pendus dans la cuisine.
6 mois après le semis. Récolter 4 mois après multiplication par oëilletons. Les capitules récoltés doivent être parfaitement formés (les « écailles » de la base doivent se décoller alors que les sommitales sont refermées en dôme). Couper avec un sécateur à 5 cm en dessous de la tête.	À consommer le plus rapidement possible.
Août jusqu'aux gelées (un peu plus tôt dans le Sud de la France).	• Surveiller les attaques de doryphores et acariens. • Il existe des formes et couleurs variées : 'Très hâtive de Barbentane', 'Blanche ronde à œuf'...
4 mois après le semis, arracher et conserver dans du sable ou en cave. Elles peuvent se conserver jusqu'au printemps s'il n'y a pas d'excès d'humidité.	• Les jeunes feuilles consommées en mesclun sont délicieuses tout comme celles de sa cousine la bette à cardes. • La racine se consomme crue râpée ou cuite.
2 mois après le semis pour les primeurs. Octobre-novembre pour les carottes de conservation, les conserver en silos dans du sable.	Il en existe de toutes les couleurs avec un goût plus ou moins prononcé. N'hésitez pas à expérimenter de nouvelles variétés telles que 'De Colmar à cœur rouge' ou 'Longue rouge sang'.
Les céleris-branches se récoltent de septembre jusqu'aux gelées en coupant les feuilles à la base au fur et à mesure des besoins. Sensibles au gel, il est possible de les arracher avec leur motte et de les stocker en cave plusieurs semaines. Les céleris-raves se ramassent avant les grands froids.	• Germination très longue. • Ne pas jeter les feuilles des céleris-branches : elles aromatisent plats et salades. • Conserver les céleris-raves dans une cave ou dans du sable sec, de la tourbe après avoir enlevé les radicelles.
En septembre-novembre, en choisissant les pommes les mieux formées, couper la base des pommes sans endommager le reste de la plante.	• À consommer rapidement pour ne pas perdre la fraîcheur de la récolte. • Le chou romanesco est une variante à essayer.

	Semis	Plantation
Chou-fleur	Février au chaud en mottes ou d'avril à juin en pépinière de pleine terre.	Tous les 50 cm, 2 mois après le semis.
Chou pommé (cabus et Milan)	Semis en pépinière de pleine terre à l'automne et à la sortie de l'hiver pour les variétés précoces, au printemps pour les variétés d'hiver.	6 à 8 semaines après le semis.
Chou-rave	En pépinière de mars à juin.	Repiquer au stade 5 feuilles tous les 25 cm.
Chou vert	Mai à juin en motte ou pépinière.	Juillet. Espacer de 60 cm et 80 cm entre les rangs.
Concombre et cornichon	Direct en pleine terre, en poquets de 3 graines à éclaircir tous les 40 à 60 cm (sur des rangs espacés de 80 cm minimum) ou en godets (3 graines par pot) ou mottes sous abris chaud. À éclaircir.	Plantation mi-mai. Concombre à distancer de 60 cm par 1 m. Cornichon à distancer de 40 cm par 80 cm.
Courge	Avril au chaud en godets, une graine par pot ou début mai en semis direct, leur réserver 4 m ² notamment pour les variétés coureuses.	Fin mai tous les 1,50 à 2 m en tous sens.
Courgette	Fin avril en godets (1 graine par pot) au chaud ou semer directement sur la lasagne de mi-mai à fin juin.	Mi-mai quand les gelées ne sont plus à craindre.
Échalote		'Griselle' et 'Cuisse de poulet' : d'octobre à décembre. 'De Jersey longue' et 'Ronde de Hollande' : de mars à mai.
Épinard	Semis en place de mi-février à mi-avril, puis de mi-août à mi-septembre.	
Fenouil bulbeux	Semer directement en place en rang à éclaircir tous les 25 cm d'avril à fin juillet.	

Récolte	Remarques
5 à 8 mois après le semis lorsque la pomme est largement sortie du feuillage mais avant qu'elle jaunisse.	• Placer un voile anti-insectes si les altises et les aleurodes nuisent à la culture. Les choux ne se plaignent pas d'un peu d'ombre et de fraîcheur par temps chaud. • Dans les régions à hivers doux, les variétés type 'Extra hâtif d'Angers', semées en mai, mises en place à 70 cm fin juillet, pomment en mars-avril de l'année suivante.
Récolter en coupant les pommes quand elles sont bien formées et avant qu'elles éclatent.	Diversifier : les choux de Milan sont en général plus résistants au froid que les choux cabus mais ces derniers sont plus précoces.
Juin à octobre.	Délicieux, ces choux croquants ont une saveur intermédiaire entre les radis, les choux et les navets.
Automne, hiver.	Privilégier les variétés à feuilles tendres et frisées qui sont aussi décoratives que bonnes.
2-3 mois après le semis puis régulièrement durant toute la saison estivale. Cueillir ces fruits le matin, en pinçant entre le pouce et l'index le pédoncule pour les détacher sans forcer sur les plants.	Plante grimpante, prolifique et très productive.
Pour une bonne conservation, couper au sécateur au plus près de la tige et attendre la complète maturité du fruit, en général autour du mois d'octobre, avant les gelées. Laisser sécher une journée au soleil, puis rentrer dans un endroit ventilé.	• Pailler les pieds en début de développement. • Conservation allant de quelques mois à 2 ans selon les variétés, dans un endroit chaud sec et ventilé (dans la maison, par exemple). • La gamme des variétés est exceptionnelle, il en existe de toutes formes et toutes couleurs pour des utilisations variées. Prévoir cependant la place pour ces plantes prolifiques.
De juillet à octobre, couper délicatement.	Légume se prêtant particulièrement bien à la culture en lasagnes dont elle apprécie la richesse du substrat. Prévoir cependant beaucoup de place pour les plantes de cette famille.
En juillet-août par temps sec quand le feuillage commence à jaunir. Les laisser sécher 2 jours sur place avant de les stocker dans un endroit sec et ventilé.	La durée de conservation est fonction des variétés cultivées (très bonne pour 'De Jersey longue' et médiocre pour 'Griselle'). Comme pour toutes les bulbeuses, le séchage avant stockage est très important.
Environ 2 mois après le semis. Récolter feuille à feuille délicatement, le matin de préférence.	Consommées crues en salade, les feuilles tendres sont délicieuses.
3 mois après le semis. Coupez au sécateur les bulbes lorsqu'ils sont bien renflés. On peut ensuite les conserver quelques jours au frais.	• Attention : les semis précoces montent facilement. • En cours de culture, butter ou pailler les bulbes lorsqu'ils commencent à être renflés (ils seront plus tendres à la récolte). • Ne pas oublier le fin feuillage : un aromate d'exception au goût anisé à consommer de suite.

	Semis	Plantation
Haricots	Mi-avril à mi-juillet pour les mangetout. Mi-mai à fin-juin pour les haricots à écosser. En poquet de 6 graines tous les 50 cm pour les variétés naines et 60 cm pour les variétés à rames sur des rangs distants de 70 cm.	
Laitues d'été	En place en ligne ou poquets de 3 graines en ne laissant que le plant le plus robuste tous les 25 cm.	Éviter la transplantation qui favorise la montée à graines. Si c'est cependant le cas, planter la laitue en mottes dans une terre meuble sans enterrer le collet et suivre de près l'arrosage les premières semaines.
Laitues d'hiver	En place en ligne de mi-août à mi-septembre, puis ne laisser qu'un plant tous les 15 cm.	
Laitues de printemps	En place, en ligne en février-mars à éclaircir tous les 20 cm.	
Mâche	Semer clair, d'août à octobre, en place, en lignes ou à la volée. À éclaircir si besoin.	
Melon	Mi-avril sous abris en godet à 2-3 graines par pot à éclaircir ou semer en direct début mai, en poquets de 3 graines à éclaircir en ne conservant que le plus beau plant.	Vers fin mai quand les températures sont clémentes. Prévoir une distance de 4 m ² .
Navet	Mars à juin, puis mi-juillet à mi-août en rangs espacés de 30 cm.	
Oignons	Semer en place de mi-février à mi-mars, en lignes. Éclaircir pour ne laisser qu'un plant tous les 10 cm sur des rangs espacés de 30 cm. Les oignons blancs d'hiver sont semés en août-septembre.	Plantation des bulbes de février à mars tous les 10 cm. Les oignons d'hiver sont repiqués en octobre-novembre en climat doux ou en février-mars sous climat froid.
Piment et poivron	En terrine en février-mars au chaud. Repiquer en godet quand les plants mesurent environ 5 cm, 1 mois après le semis et laisser sous abri au chaud.	Fin mai (températures clémentes) à 50 cm de distance en tous sens.

Récolte

Remarques

2-3 mois après le semis pour les haricots mangetout.

4 mois pour les haricots à écosser secs ou demi-secs.

- Prévoir des rames pour les variétés à rames, intéressantes pour une lasagne située contre un mur.
- Tenter quelques espèces ornementales comme les haricots d'Espagne et le haricot de Lima à fort développement et aux floraisons exceptionnelles.

2 mois après le semis.

- Protéger les plants avec un voile d'hivernage pour accélérer leur croissance quand les températures sont encore fraîches.

7-8 mois après le semis.

- Pour éviter la montée à graines, la levée doit être rapide : température idéale de 16-18 °C.
- Attention aux attaques des gastéropodes notamment sur les jeunes plants.
- Les batavias et 'Sucrine' sont de bonnes laitues de printemps et d'été, 'Brune d'hiver' et 'Feuille de chêne' sont de bonnes variétés pour les semis d'automne.

À partir de 8 semaines après le semis, puis durant tout l'hiver quand les pieds ont une dizaine de feuilles.

Couper la rosette à ras du sol.

On recouvre très peu les graines de mâche. Contentez-vous de tasser la surface cultivée avec le dos du râteau.

4-5 mois après le semis (vers août).

Le pédoncule doit donner l'impression de se décoller, poids et parfum doivent se faire sentir.

- Certaines variétés sont à pincer en cours de croissance pour limiter le feuillage et favoriser la production de fruits : pincer la tige principale au-dessus de la 2^e feuille, et au niveau de la 2^e feuille au-dessus des fruits, en ne gardant que 3 à 5 fruits par pied.
- Comme toutes les plantes avides de chaleur, le melon est bien plus productif dans les régions du Sud.

En général 2 à 3 mois après le semis, dès le printemps pour les primeurs.

Les navets de conservation sont arrachés aux premières gelées, couper les fanes et les conserver au frais à l'obscurité en cave ou dans du sable en silo.

- Le feuillage des navets peut aussi être consommé comme c'est le cas en Asie.
- Le voile d'hivernage est préconisé pour forcer la culture des primeurs et en général pour limiter les attaques d'insectes.

De juin à septembre à maturité lorsque les feuilles ont séché. Les conserver à l'abri de l'humidité.

Les oignons semés l'hiver de l'année précédente sont récoltés d'avril à juin et laissés à sécher quelques jours sur place. Durée de conservation moindre.

- Plantation : ne pas enterrer les futurs bulbes, plantation en surface et veiller à ce qu'il n'y ait pas d'excès d'humidité.
- Les oignons correctement séchés avant d'être stockés se conservent quelques mois.

Juillet-août jusqu'aux gelées.

Tous les piments et poivrons passent par la couleur verte avant de prendre à maturité leur teinte définitive : rouge, jaune...

Récolter en coupant le pédoncule avec un sécateur en veillant à ne pas déraciner la plante souvent peu ancrée dans le sol.

- Ces plantes ne produisent pas énormément à moins d'habiter dans le Sud, mais ces fruits sont des indispensables de l'été.
- Les piments et poivrons frais se conservent quelques jours, davantage quand ils sont récoltés bien mûrs. Ils sont consommés, crus, cuits à la poêle ou conservés dans l'huile ou séchés et réduits en poudre (paprika).

	Semis	Plantation
Poireau	En pépinière de fin février à fin mars. Septembre en place pour les poireaux baguettes : choisir des variétés résistantes comme 'Bleu de Solaize'.	Juin à juillet. Planter tous les 10 cm sur des rangs espacés de 30 cm après les avoir habillés.
Poirée	Semis direct en avril-mai par poquets de 2-3 graines tous les 40 cm. Éclaircir en ne laissant que le plant le plus dru du poquet.	Repiquage et plantation sont déconseillés : le risque de montée à graines est important. En cas de plantation, privilégier la motte et adopter la même méthode que pour les laitues.
Pois et fèves	À l'automne (octobre-novembre) dans les régions à hivers doux ; de février à fin avril quand le climat est plus frais. Semer en poquets de 4-5 graines, tous les 20 cm, à une profondeur de 4 cm sur des rangs espacés de 50 cm.	
Pomme de terre		Fin avril quand les fortes gelées ne sont plus à craindre. Tous les 40 cm (sur des rangs espacés de 75 cm) à une dizaine de centimètres de profondeur avec les germes tournés vers le haut.
Radis	Radis de tous les mois et radis d'été à semer en place en lignes de mars à fin septembre ; à éclaircir tous les 2 cm. De fin juin à mi-août en rangs, à éclaircir tous les 12 cm sur les rangs espacés de 30 cm pour les variétés d'hiver.	
Roquette cultivée	Directement en place de mars à mai, puis de mi-août à mi-septembre, en rangs espacés de 20 cm. À éclaircir si besoin.	
Tomate	Au chaud en terrine, en mars à repiquer en godets au stade 2 vraies feuilles.	Mi-mai, attendre que les températures soient vraiment clémentes pour ne pas freiner leur croissance.

Récolte

Remarques

6 mois après le semis (à partir d'août jusqu'aux grands froids).

Les variétés d'hiver peuvent être laissées en terre ou placées en jauge et arrachées au fur et mesure des besoins.

Les poireaux baguettes sont récoltés le mois de mai de l'année suivant le semis.

- En cours de croissance butter ou pailler le fût (base des feuilles engainantes) pour qu'il soit plus tendre.
- Pour le plaisir des yeux, laisser monter un poireau au printemps.

De juillet aux gelées.

Ramasser au fur et à mesure les feuilles et cardes coupées soigneusement à la base sans abîmer les prochaines.

- Il en existe avec différentes couleurs de cardes : variez les variétés pour donner une note décorative à votre lasagne.
- Ce que l'on nomme « graine » chez les *Beta* est en fait un fruit : le glomérule contient plusieurs graines. Éclaircir est donc indispensable.

3 à 4 mois après le semis quand les gousses sont remplies mais pas encore ridées pour obtenir la meilleure qualité de petits pois. Récolter au moins deux fois par semaine. Les fèves sont récoltées entre juin et début août à maturité.

Les pois mangetout se récoltent au tout début de la formation des grains.

- Pailler ou butter dès le début de la croissance puis en cours de développement.
- Consommez en gousses (pois gourmands ou mangetout) cueillis avant maturité.
- Les pois à grains ronds sont plus précoces mais en général moins savoureux que les pois ridés.

- Butter ou pailler au moins une fois 1 mois après la plantation, puis en cours de développement.
- Attention aux attaques de doryphores et au mildiou.
- Il en existe de nombreuses variétés pour diverses utilisations et de diverses couleurs : variez les plaisirs.

3 à 4 semaines pour les variétés de tous les mois.

3 mois après le semis pour les radis d'hiver.

- De toutes les tailles et de toutes les couleurs, les radis sont des légumes de toutes saisons à ne pas oublier.
- Les radis de tous les mois sont à consommer rapidement alors que les radis d'hiver peuvent être conservés plus longtemps maintenus au frais dans une cave ou en silo comme les carottes.

Entre 30 et 50 jours après le semis.

Couper à ras les rosettes. Elles émettent une à deux fois de nouvelles feuilles avant de monter inévitablement à graines.

- Les feuilles à la saveur forte sont idéales pour les mescluns tout comme celles de la roquette sauvage.
- Elle monte assez rapidement à graines, échelonner les semis.

Début juillet à fin septembre.

- Les tomates racinent le long de la tige : les planter en profondeur dans une terre meuble et riche, tout comme l'est celle de la lasagne. Les butter en rajoutant du substrat et du paillage sur les vingt premiers centimètres de tige à la base.
- Tuteurage quasi obligatoire.
- Tailler (si nécessaire) les variétés à gros fruits et laisser se développer les tomates cerises et cocktail à port indéterminé.
- Vous n'avez que l'embarras du choix tant la gamme de variétés est large, certaines sont excellentes comme 'Green Zebra', 'Purple calabash', 'Rose de Berne'.

QUELQUES POTAGÈRES ORIGINALES

Semis / Plantation

Arroche

Feuilles consommées crues en salade, mesclun ou cuites comme les épinards, d'une grande finesse.

Semis direct de mars à juillet-août par poquets de 3 graines distancés de 40 cm.

Capucine tubéreuse

Tubercules consommés cuits ou poêlés : fondants et délicieusement parfumés.

Plantation des tubercules en avril-mai à 12 cm de profondeur. Espacer de 80 cm en tous sens.

Chou vivace de Daubenton

Les jeunes pousses / têtes tendres et parfumées se consomment braisées, en soupe, en potée.

Plantation de mars à août, espacer les plants de 1 m.

Ciboule de Chine

Feuilles et fleurs consommées au parfum d'ail mais beaucoup plus doux.

Plantation ou division de touffes anciennes au début du printemps ou en octobre ; à planter tous les 10-15 cm.

Coqueret du Pérou

Fruit doré de la taille d'une petite cerise autant goûteux que décoratif, enfermé dans son calice tel un trésor.

- Semis : mars-avril au chaud en terrine ou godets.
- Plantation : mi-mai tous les 60 cm.

Hélianthi

Semblable au topinambour mais beaucoup plus productif.

En mars-avril, planter les tubercules à 10 cm de profondeur, espacés de 70 cm en tous sens.

Oca du Pérou

Ces petits tubercules colorés se consomment comme les pommes de terre.

Plantation des tubercules en avril-mai à 5 cm de profondeur. Les espacer de 35 cm et de 70 cm entre les rangs.

Poire de terre

Gros tubercules surtout consommés cuits. L'idéal : cuits dans la cendre de bois, une véritable confiserie ! Ils deviennent plus sucrés avec le temps. Attendre au moins 2 semaines après la récolte avant de les consommer.

Vers mi-mai, planter les jeunes plants (boutures le plus souvent) quand les gelées ne sont plus à craindre à 1 m de distance en tous sens.

Poireau perpétuel

Goût fin assez similaire à celui de nos poireaux traditionnels permettant de parfumer de nombreux plats.

Plantation de août à septembre par groupe de 4 à 6 caïeux.

Roquette vivace

Ses feuilles sont consommées en mesclun et portent une saveur très prononcée caractéristique des roquettes, cressons.

Semis en place en mars-avril puis en août, en poquets tous les 40 cm en tous sens, à éclaircir. Peut aussi être semé en mottes ou en godets.

« COUPS DE CŒUR »

Récolte	Remarques
45 jours minimum avant les premières récoltes.	• Les feuilles sont consommées juste après la récolte. • Plante ornementale autant que comestible. • Rabattre les tiges pour favoriser la ramification et ralentir la montée à graines.
• Quand le feuillage a gelé en novembre-décembre. • Les tubercules sont conservés entre deux couches de sable au frais et à l'obscurité.	• Culture sur butte et paillage des pieds en cours de culture. • Ces plantes tubérisent tardivement, d'où l'intérêt de les protéger avec un voile d'hivernage début octobre.
Récolte à partir de l'été suivant l'année de plantation.	• Suivre l'arrosage. • Attention aux attaques de parasites.
Plusieurs fois entre mai et septembre.	• Les feuilles sont coupées à quelques centimètres de la base et doivent être consommées dans les 2-3 jours. • La ciboule de Chine offre plusieurs récoltes dans la saison.
Août à octobre.	Plante au développement impressionnant : prévoir de la place.
Après les premières gelées puis durant tout l'hiver, les tubercules se conservent bien en terre mais mal une fois arrachés (à consommer rapidement).	Culture sur butte à pailler copieusement.
• Novembre-décembre. • Les ocs sont conservés comme les pommes de terre ou, mieux encore, avec une couverture de tourbe ou de sable, au frais.	• Culture sur butte avec paillage des pieds en cours de culture. • Protéger par un voile d'hivernage dès octobre pour allonger le temps de culture.
• En novembre-décembre quand le feuillage a gelé. • Conserver comme les pommes de terre.	• Cultiver sur butte. • Suivre l'arrosage et pailler en cours de culture. • Garder le plateau (souche) pour l'année suivante.
	• Ne récolter que la partie aérienne en laissant les jeunes fûts si vous souhaitez augmenter la production : ils se régénéreront à partir des bulbes. On peut aussi arracher quelques plants entiers quand la touffe est assez développée. • Au bout de quelques années, diviser la souche pour rajeunir la touffe d'origine et augmenter la production.
	• Laisser la plante fleurir et grainer sur place car, bien que vivace, elle a une durée de vie relativement faible. • Récolter les feuilles au printemps ou à l'automne, ce sont les époques où elles sont le plus tendre.

GLOSSAIRE

Aérobie : micro-organisme ne pouvant vivre en absence d'oxygène car il est nécessaire à leur métabolisme (par opposition, anaérobie : ne nécessitant pas la présence d'oxygène, vivant par fermentation alcoolique...).

Aleurode : insecte ravageur sauteur et volant, apparaissant sous forme de micro-papillons blancs sur les choux et autres plantes de la même famille (Brassicacées, Crucifères). Pour lutter contre les attaques d'aleurodes, il faut bassiner souvent et poser un voile de forçage qui ombre par la même occasion ces cultures qui n'apprécient guère les rayons forts du soleil.

Altise : insecte coléoptère sauteur (*Phyllotreta*), semblable à une puce noire ou vert-bleu s'attaquant aux vignes et potagers. Il s'attaque surtout aux Crucifères (Brassicacées) en les criblant de trous de la taille d'une tête d'épingle. Mise à part la pose d'un voile de forçage, il est difficile de lutter contre ce ravageur.

Amender : améliorer le sol cultivable en le rendant plus meuble, plus fertile. Par exemple en apportant du compost, fumier ou BRF en surface à la fin de l'automne et en l'enfouissant au début du printemps.

Ameublir : travailler un sol afin de le rendre plus meuble, moins compact et donc plus apte à accueillir une culture. On ameublir le sol à l'aide d'une bêche, d'une griffe ou par labour léger (remarque : le sol constitué par une lasagne est naturellement meuble grâce à sa composition, sa structure aérée).

Annuelle : se dit d'une plante dont le cycle de vie s'étale sur un an, c'est-à-dire qui graine l'année même où elle a germé.

Auxiliaires : insectes ou autres organismes ayant un impact positif sur la vie du jardin, ce sont en quelque sorte les amis du jardinier ! Les auxiliaires comptent, entre autres, les insectes pollinisateurs, les prédateurs des ravageurs comme certains oiseaux, les hérissons et autres insectes (syrphes, coccinelles, chrysopes...).

Bassiner : arroser sous forme d'une « douche » fine les cultures afin de rafraîchir le feuillage et de perturber certains ravageurs tels que les aleurodes. Cela ne consiste pas à arroser à proprement parler mais à humidifier le feuillage. Attention, si le bassinage est conseillé pour certaines cultures comme celle des choux, elle ne l'est pas pour la culture des tomates, par exemple : cela favoriserait l'apparition de maladies cryptogamiques.

Bisannuelle : plante dont le cycle de vie s'étale sur deux ans avec développement de la partie végétative aérienne la première année et montée à graines la deuxième. De nombreuses plantes potagères de la famille des Apiacées (Ombellifères) sont bisannuelles mais cultivées comme annuelles car consommées l'année même de leur mise en culture : carottes, panais, persil, cerfeuil. C'est aussi le cas des poireaux, radis, mâches...

Brassicacées : anciennement Crucifères, c'est la famille botanique comprenant, entre autres, les choux, radis, navets, moutardes, roquettes...

BRF : Bois raméal fragmenté. C'est le matériau de paillage, surfacage idéal. Bien que peu utilisé encore, il offre bien des avantages : il permet de couvrir le sol comme d'autres paillages (ou mulchs), il stimule en plus la vie du terrain et ameublit la surface en se dégradant.

Cordeau : corde que l'on tend entre deux points pour obtenir une ligne droite et faire des cultures en rangs parallèles. Attention : enroulez le cordeau en 8 autour de la tige afin de le dérouler plus facilement. L'utilisation du rayonneur est tout aussi efficace et plus rapide.

Couche(s) chaude(s) : technique culturale qui consiste à semer ou planter en général sous châssis les plants potagers sur un sol surmontant une couche de fumier. La fermentation de cette couche sous-jacente permet au substrat d'atteindre une température favorable au développement des plantes (effet accélérateur de croissance).

Croûte de battance : croûte dure et imperméable qui se forme par tassement notamment sur les terres argileuses et limoneuses après une pluie battante. Elle freine les échanges gazeux entre l'atmosphère et le sol et empêche la pénétration de l'eau. Le griffage de la surface ou le paillage sont des moyens pour ameublir la surface.

Cucurbitacées : famille de plantes comprenant, entre autres, les courges, courgettes, melons, pastèques, concombres et cornichons... Ces plantes originaires des régions chaudes du globe pour la plupart montrent en général un développement exubérant, qu'elles soient coureuses ou grimpantes. Elles apprécient les sols riches, chaleur et lumière.

Cycle de décomposition-recomposition de la matière : processus naturel selon lequel rien ne se perd, tout se transforme. Les éléments de la matière organique morte sont décomposés par les micro-organismes du sol, puis réintégrés dans la chaîne alimentaire par les végétaux...

Écosystème : unité écologique « équilibrée » formée d'un ensemble d'êtres vivants et du milieu dans lequel ils vivent.

Engrais organique : ensemble d'engrais (apports destinés à enrichir le sol en éléments nutritifs pour les plantes) d'origine végétale et / ou animale. Ce sont souvent des engrais à diffusion lente, ils se dégradent progressivement dans le sol grâce à l'activité des micro-organismes. On les oppose aux engrais chimiques qui sont des éléments de synthèse absorbés rapidement par les végétaux car directement présents sous forme assimilable.

Étiollement : état d'élongation démesurée, anormale d'une plante qui manque de lumière. Ce phénomène est surtout visible sur les jeunes plants issus de semis sous serre chaude qui restent trop longtemps en terrine avant d'être repiqués (phénomène de surpopulation, semis trop dense). Les jeunes plants étiolés sont fragilisés à long terme.

Fabacées : aussi appelée Papilionacées, cette famille comprend notamment les pois, fèves, haricots, gesses... Certaines sont munies de vrilles et toutes portent des fleurs à la forme caractéristique de papillon ; leurs fruits sont des gousses. Cette famille apporte un avantage considérable au jardin car les racines des Fabacées, en association avec certaines bactéries, permettent d'intégrer au sol une partie de l'azote atmosphérique (l'azote étant l'élément de base du vivant et l'un des éléments majeurs de la nutrition végétale). Certaines Fabacées sont semées comme engrais verts (trèfle, luzerne...).

Ferramol ® ou orthophosphate de fer : antilimace disponible dans le commerce sous forme de granulés. Il inhibe totalement l'appétit des mollusques (granulés supportant peu le lessivage par la pluie).

Habillage : opération qui consiste à raccourcir les extrémités des feuilles et des racines d'une plante pour favoriser sa reprise lors de son repiquage ou de sa plantation, du bouturage.

Herbacées : se dit des plantes vertes de consistance tendre et souple, riches en eau en opposition aux ligneuses (arbres).

Hygrométrie : mesure du degré d'humidité de l'atmosphère. L'influence de l'hygrométrie sur les cultures n'est pas négligeable. Elle conditionne l'évapotranspiration au niveau du feuillage et, quand elle est trop élevée, elle favorise l'apparition de champignons sur certaines cultures, surtout par temps chaud.

Lamiacées : famille botanique de plantes aromatiques et mellifères pour la plupart comprenant notamment les basilics, les sauges, le thym, la lavande et bien d'autres plantes utilisées comme aromates et pour leurs huiles essentielles. Quelques représentantes de cette famille sont indispensables au jardin.

Lignine : composant des parois des cellules « mortes » chez les végétaux (notamment dans les cellules de l'écorce, des racines âgées), la lignine rend les organes concernés rigides et imperméables. Elle est de grande importance dans la composition des strates brunes de la lasagne, elle permet l'aération du substrat de culture et le développement des champignons symbiotiques.

Maladie cryptogamique : maladie due aux attaques de champignons microscopiques sur les cultures. Les maladies cryptogamiques sont fréquentes par temps chaud et humide (sur un feuillage mouillé notamment). Les plantes potagères annuelles sont bien plus sensibles à ce type d'attaques (oïdium, mildiou) en fin de cycle ou si elles ont été forcées.

Matière organique : matière comprenant du carbone. L'ensemble de la matière vivante, qu'elle soit animale ou végétale, est de la matière organique. Le carbone, tout comme l'azote, l'oxygène et l'hydrogène font partie des éléments indispensables à la vie. Dans ce livre, la matière organique fait souvent référence aux déchets végétaux mis à composter.

Microfaune : ensemble des micro-organismes (bactéries aérobies et anaérobies essentiellement), peuplant les trente premiers centimètres du sol cultivable (dans le cas présent). C'est par leurs actions que la matière accumulée est dégradée, transformée en humus puis en éléments nutritifs assimilables par les végétaux.

Mycélium : appareil « végétatif » des champignons formé d'un ensemble de filaments souterrains souvent blancs, visibles à l'œil nu pour certains.

P17 : type de voile de forçage, d'hivernage, un des plus utilisés en maraîchage. Il isole les cultures du froid, protège des insectes ravageurs, ombre. Son poids est de 17 g/m^2 (d'où son nom).

Paramètres de culture : ensemble des éléments (température, ensoleillement, pluviométrie, hygrométrie, nature du terrain...) à prendre en compte pour évaluer une situation, établir l'emplacement d'un jardin ou encore comprendre un phénomène touchant les cultures.

Pédoncule : communément appelé le « picou » des fruits, c'est l'axe portant la fleur unique, l'inflorescence ou le fruit.

Pluviométrie : mesure de la quantité d'eau tombée. Cette mesure s'effectue à l'aide d'un pluviomètre, petit appareil légèrement en entonnoir qui indique la quantité d'eau tombée à un moment donné. Il est utile de le consulter (puis de le vider) régulièrement afin d'évaluer s'il faut ou non arroser, sachant bien sûr que d'autres facteurs entrent en ligne de compte : vent, type de terrain... Il faut savoir qu'une bonne pluie pour le potager correspond à 15 mm/m^2 .

Quinconce : façon de disposer les végétaux à la plantation en les alternant avec ceux des rangs voisins de sorte que l'on perde le moins de place possible tout en offrant assez d'espace pour le développement de chaque plant.

Rayonneur : outil formé d'un manche au bout duquel se trouve une barre pivotante portant quatre dents (voire plus) modulables et servant à tracer, plus rapidement qu'avec un cordeau, des sillons de semis, de plantations droits et parallèles.

Rotation des cultures : technique de culture qui consiste à faire alterner les types de plantes potagères (racines, feuilles, fleurs, fruits) et les familles botaniques sur les parcelles d'une année sur l'autre de façon à ne pas épuiser le sol en certains éléments nutritifs. Grâce à l'alternance des cultures et la diversité végétale, cette technique permet aussi de limiter les attaques des ravageurs spécifiques à un type de culture. Dans l'idéal, il faut en moyenne attendre entre 2 et 5 ans avant de planter à nouveau une espèce au même endroit.

Serfouette : outil de jardinage indispensable qui sert à biner, désherber, ameublir le sol et creuser des sillons de semis. Le bout du manche est muni d'une lame (en forme de fer de houe ou en langue de chat) et d'une fourche à deux dents de l'autre côté.

Solanacées : famille botanique de plantes originaires des régions tempérées et tropicales. Nombre de plantes potagères communes cultivées comme annuelles font partie de cette famille : tomates, aubergines, poivrons, pomme de terre, morelle de Balbis (et non pas sa proche cousine, la morelle noire !), *Physalis peruviana*, mais aussi le *Lycium barbarum* ou baie de Gogi... Les plantes de cette famille sont riches en alcaloïdes, notamment en solanine, il faut donc bien connaître la plante, les parties comestibles et le stade de récolte avant de tenter la dégustation.

Solution du sol : ensemble des éléments nutritifs solubles et de l'eau présents dans le sol et disponibles pour les végétaux.

Stress hydrique : réaction de déshydratation d'une plante suite à une transplantation, un changement d'environnement. Le stress hydrique n'est pas irréversible même s'il fragilise la plante une fois les racines installées : si la plante est correctement arrosée, elle reprend son port « normal ». Certains horticulteurs et maraîchers jouent avec le stress hydrique pour provoquer la montée à fleurs et à graines de leurs cultures (technique employée pour les porte-graines, par exemple).

Substrat : c'est le nom général de tout support de culture destiné à accueillir les racines des plantes cultivées et à assurer leur alimentation. Il peut être créé de façon naturelle comme dans le cas des lasagnes. C'est aussi la terre franche cultivée dans les potagers classiques, ou encore le terme employé pour le terreau en horticulture.

Symbiose : relation étroite qui s'établit entre deux organismes et apporte à chacun un équilibre, c'est une forme d'entraide involontaire, d'échange de matière, de nourriture. Dans le cas des plantes potagères, deux cas se présentent : l'association racines-mycélium, bénéfique pour la plante quant à l'absorption de la solution du sol et l'association bactéries fixatrices d'azote avec les racines des Fabacées.

Taupin : coléoptère dont la larve appelée « ver fil de fer » ou « ver jaune » sectionne les jeunes racines.

Terrine : « caisse » assez large en polystyrène, profonde de 10-15 cm et percée au fond, dans laquelle se font les semis d'annuelles devant être maintenus en serre chaude. Les semis en terrine sont suivis d'un repiquage en godets pour que les plants se développent et se fortifient sans être concurrencés par les voisins avant la plantation.

Transplantoir : outil de petite taille muni d'une lame incurvée en langue dont le manche tient dans la paume de la main. Il sert notamment à prélever des plants en pépinière par exemple pour les planter en pleine terre, sur la lasagne. En terre meuble et dans le substrat que constitue la lasagne, la main suffit à faire le trou de plantation.

Vie cryptogamique du sol : ensemble des champignons microscopiques (mycéliums) peuplant le sol. Dans le cas des lasagnes, cela fait référence aux champignons bénéfiques, ayant un rôle dans la décomposition de la matière, sa transformation en humus et entrant, pour certains, en symbiose avec les racines des plantes cultivées.

Vivaces : se dit des plantes dont le cycle de vie s'étend sur plusieurs années par comparaison aux annuelles et bisannuelles. Ces termes sont tout de même relatifs car tout dépend des zones dans lesquelles les plantes en question sont cultivées (latitude, climat, influence océanique...). Dans les potagers classiques, la plupart des plantes potagères sont cultivées comme annuelles, on connaît davantage les vivaces sous forme « aromatiques ». Les légumes perpétuels, vivaces comme leur nom l'indique, sont tout aussi intéressants.

BIBLIOGRAPHIE

Semis et plantations, toutes les techniques en pas à pas,
Xavier Mathias, Éditions Rustica, 2011.

Catalogue-guide 2011 La Ferme de Sainte Marthe.

Récolter + et + longtemps,
Xavier Mathias, Éditions Rustica, 2011.

Délicieux légumes pour jardiniers curieux,
Xavier Mathias, Éditions Rustica, 2010.

Le BRE, vous connaissez ?,
Jacky Dupéty, Éditions de Terran, 2010.

L'art du jardin en lasagnes,
Jean-Paul Collaert, Éditions Edisud, 2010.

12 mois pour jardiner autrement,
Pierrick Eberhard, Éditions Ouest-France, 2010.

Le potager d'Alix de Saint Venant au château de Valmer,
Alix de Saint Venant, Xavier Mathias, Éditions du Chêne, 2010.

De l'arbre au sol, les bois raméaux fragmentés,
Eléa Asselineau, Gilles Domenech, Éditions du Rouergue, 2007.

*Tous les légumes courants, rares ou méconnus cultivables
sous nos climats,*
Victor Renaud, Éditions Ulmer, 2003.

La botanique redécouverte,
Aline Raynal-Roques, Éditions INRA, Éditions Belin, 1999.

CARNET D'ADRESSES (SEMENCES ET PLANTS)

Arom'antique

Le Vallon des senteurs,
275, chemin La Ville, 26750 Parnans
Tél. : 04 75 45 34 92
Site Internet :
www.plantearomatique.com

GAEC Hortiflor Bureau et fils

Tél. : 02 41 72 21 67
Site Internet :
www.hortiflorbureau.com
Plants de fleurs, vivaces, fraisiers,
légumes anciens.

Germinance

4, impasse du Gault, 49150 Baugé
Tél. (le matin) : 02 41 82 73 23
Site Internet : www.germinance.com

GIE Stolons bio en Val de Loire

15, rue Lofficial, 49150 Baugé
Tél. : 02 41 82 33 85
Courriel : stolonsbio.gie@orange.fr

Graines Baumaux

BP100, 54062 Nancy Cedex
Tél. : 03 83 15 86 86
Site Internet : www.baumaux.fr

Graines del Païs

Le Village, 11240 Bellegarde-du-Razès
Tél. : 04 68 69 81 79
Site Internet :
www.grainesdelpais.com

La Ferme de Sainte Marthe

BP70404, 49004 Angers Cedex 01
Tél. : 0 891 700 899
(0,225 euros/minute)
Site Internet :
www.fermedesaintemarthe.com
Catalogue annuel sur demande
ou en ligne.

Le Biau Germe

47360 Montpezat
Site Internet : www.biaugerme.com
Tél. : 05 53 95 95 04

Le Jardin de Sauveterre

Laboutant, 23220 Moutier Malcard
Tél. : 05 55 80 60 24

Association Kokopelli

Oasis,
131, impasse des Palmiers,
30100 Alès
Tél. : 04 66 30 64 91 ou 04 66 30 00 55
Site Internet : www.kokopelli.asso.fr
Semences de Kokopelli : manuel de
production de semences faisant office
de catalogue.

Magellan

Le Grand Bois, 24590 Saint-Geniès
Tél. : 0 892 395 100
Site Internet : www.magellan-bio.fr

Payzons ferme

(Gilbert Legeloux)
Le Grével, 56300 Neuillac
Semences de pomme de terre
et échalote.

Semailles

16B, rue du Sabotier
5340 Faulx-les-Tombes, Belgique
Tél. : 00 32 (0) 81 57 02 97
Site Internet :
www.semille.com

Le Champ de Pagaille

Les Saules, 37310 Chédigny
Tél. : 06 33 44 51 70
Site Internet :
www.lechampdepagaille.fr

Le Potager d'un curieux

La Molière, Saignon, 84400 Apt

Tél. : 04 90 74 44 68

Graines bio.

Oh ! Légumes oubliés

(Bernard Lafon)

Château de Belloc, 33670 Sadirac

Tél. : 05 56 30 61 00

Site Internet :

www.ohlegumesoublies.com

Le Pimentier

34490 Saint-Nazaire-de-Ladarez

Tél. : 04 67 89 71 82

Courriel :

barthelemy.pimentier@hotmail.com

Spécialiste du piment mais aussi

légumes rares et tomates anciennes.

François Harvey

Combe Basse, 30460 Lasalle

Semences de légumes.

Pépin'hier

Quartier Truchard, 26150 Dié

Tél. : 04 75 21 28 91

Site Internet : www.pepin-hier.fr

Producteur de légumes anciens pour potager.

Tropique production

(Pascal Bartkowski)

Chemin du Tuc, 40990 Herm

Tél. : 06 87 91 59 61

Courriel :

tropiqueproduction@orange.fr

Plantes tropicales, collection de Zingibéracées.

Herba Humana

(Philippe Le Lan)

Les Fenets, 36500 Neuillay-les-Bois

Tél. : 02 54 38 34 41

Site Internet : <http://herba-humana.pagesperso-orange.fr>

Plants de légumes, aromatiques...

Vous pouvez aussi vous fournir en plants lors des marchés ou rendez-vous de producteurs. Ceux-ci ont souvent lieu entre mi-mars et mai. On en compte en moyenne trois ou quatre par région.

Pour plus d'informations, vous pouvez aussi vous rendre sur les sites Internet des producteurs où vous trouverez ces dates de rendez-vous, des conseils de cultures et où vous pourrez dénicher quelques nouveautés.

INDEX

- Aérobie, 86
 Ail, 54, 66, 72, 73, 74, 76
 Aleurode, 86
 Altise, 86
 Amarante, 14, 53, 60, 63, 66, 68
 Amender, 45, 46, 86
 Ameubler, 86
 Aneth, 34, 65, 68
 Annuelle (plante), 14, 38, 43, 53, 54, 56, 61-64, 86
 Approvisionnement, 24
 Aromatique, 53, 61, 38, 54, 65
 Arroche, 14, 49, 53, 56, 58, 60, 63, 64, 68, 72, 84
 Arrosage, 23, 27, 39-40, 48
 Artichaut, 60, 68, 72, 76
 Aubergine, 14, 30, 31, 36, 38, 43, 44, 49, 53, 55, 56, 58, 60, 61, 68, 72, 75, 76
 Auxiliaires, 86
 Azote, 20
 Basilic, 14, 30, 31, 43, 49, 53, 55, 56, 57, 61, 68, 72, 73
 Bassiner, 40, 86
 Battance (croûte de), 87
 Betterave, 34, 41, 55, 60, 68, 72, 73, 75, 76
 Bisannuelle, 86
 Bourrache, 60, 65, 68
 Brassicacées, 86
 BRF, 23, 24, 28, 47-48, 87
 Buttes (culture sur), 11, 20, 49
 Capucine, 49, 55, 56, 60, 62, 63, 64, 65, 68, 84
 Carbone, 22
 Carotte, 31, 34, 42, 43, 49, 60, 68, 72, 73, 75, 76
 Carton, 23, 26
 Céleri-branche/céleri à côtes, 30, 31, 36, 43, 68, 72, 75, 76
 Céleri perpétuel, 43, 65, 66
 Céleri-rave, 36, 72, 75, 76
 Cerfeuil, 29, 34, 38, 53, 60, 61, 65, 68
 Chaleur, 11, 19, 20, 61
 Chénopode, 14, 53, 60, 63, 66
 Chicorée, 35, 38, 45, 54, 60, 64, 68, 72, 74, 75
 Chou, 29, 38, 42, 45, 54, 60, 68, 72, 74, 75, 78
 - Chou brocoli, 60, 72, 75, 76
 - Chou de Bruxelles, 45, 54, 55, 72, 75
 - Chou de Chine, 60, 72, 74, 75
 - Chou-fleur, 43, 55, 60, 72, 75, 78
 - Chou de Milan/chou pommé, 45, 55, 72, 74, 75, 78
 - Chou-rave, 49, 55, 72, 78
 - Chou vivace de Daubenton, 29, 60, 66, 84
 Ciboule, 29, 43, 47, 60, 66, 68, 84
 Compost, 21, 28, 45, 48
 Concombre, 14, 35, 38, 44, 49, 60, 68, 72, 78
 Construction (lasagne), 26-28
 Coqueret du Pérou, 60, 84
 Cordeau, 87
 Coriandre, 34, 35, 38, 53, 60, 65, 68, 72, 78
 Cornichon, 35, 59, 72, 78
 Couche chaude, 87
 Courge, 35, 42, 55, 60, 68, 72, 75, 78
 Courgette, 30, 35, 44, 56, 58, 60, 68, 72, 73, 75, 78
 Cucurbitacées, 14, 42, 61, 87
 Déchet, 20-21, 54
 Décomposition, 12-13, 28, 43, 45
 Désherbage, 42, 48
 Échalote, 54, 72, 74, 78
 Emplacement, 18-19
 Engrais organique, 87
 Entretien, 11, 41-43
 Épinard, 14, 34, 42, 54, 56, 60, 68, 72, 74, 75, 78
 Étiollement, 87
 Évolution (lasagne), 45-46
 Exposition, 19
 Fabacées, 43, 88
 Fenouil, 47, 49, 65, 68, 72, 78
 Fermentation, 43
 Ferramol, 88
 Fève, 35, 47, 70, 72, 73, 74
 Formes (lasagnes), 29-31
 Fraisier, 30, 42, 55, 56, 58, 64, 72, 73, 74
 Graine, 34
 Habillage, 88
 Haie, 19, 22

- Haricot, 31, 35, 43, 44,
 47, 52, 55, 60, 70, 72,
 75, 78
 Hélianthis, 49, 55, 60,
 84
 Herbacées, 88
 Hygrométrie, 88
 Ilot (culture en), 48-49
 Laitue, 14, 31, 35, 38, 54,
 55, 56, 57, 60, 64, 69,
 72, 73, 74, 75, 80
 Lamiacées, 88
 Larme de Job, 70
 Légumes-feuilles, 14, 38,
 59, 60
 Légumes-fleurs, 59, 60
 Légumes-fruits, 38, 59,
 60, 34
 Légumes perpétuels, 48,
 54, 65-66
 Légumes-racines, 38, 41,
 54, 59, 60
 Lignine, 88
 Livèche, 29, 43
 Mâche, 29, 34, 54, 55, 60,
 66, 70, 72, 74, 75, 80
 Maïs, 22, 56, 58, 70, 72,
 75
 Maladies, 42, 88
 Matière brune, 22-23,
 26-28
 Matière organique, 12,
 20-21, 88
 Matière verte, 20-21,
 26-28
 Mauvaises herbes, 10, 18,
 26, 42, 43, 48
 Mélisse, 29, 61, 65
 Melon, 38, 72, 75, 80
 Mertensie, 60, 65
 Microfaune, 88
 Micro-organismes, 12-13
 Monarde, 60, 70
 Morelle de Balbis, 60, 61,
 64
 Mycélium, 88
 Navet, 34, 41, 54, 55, 60,
 70, 72, 73, 74, 75, 80
 Nigelle de Damas, 53, 60,
 65, 70
 Oca du Pérou, 49, 60, 62,
 63, 84
 Œillet d'Inde, 43, 70
 Oignon, 30, 36, 42, 43,
 49, 54, 55, 66, 69, 72,
 73, 74, 75, 80
 Ombre, 19, 29
 Oseille épinard, 29, 43,
 60
 Outils, 25
 P17, 38, 88
 Paillage, 23, 24, 28, 47-48
 Panais, 55, 70, 72, 75
 Paramètres de culture,
 89
 Parcel, 31, 61
 Pédoncule, 89
 Pente (lasagne en), 31
 Persil, 29, 49, 53, 54, 55,
 56, 59, 60, 61, 65, 70,
 72, 73, 74, 75
 Piment, 31, 55, 56, 57, 64,
 70, 72, 75, 80
 Plantation, 37-38, 41, 45
 Pluviométrie, 89
 Poire de terre, 60, 62, 63,
 84
 Poireau, 31, 36, 42, 47,
 54, 55, 66, 70, 72, 75,
 82
 Poireau perpétuel, 29, 60,
 66, 84
 Poirée, 30, 55, 60, 72, 73,
 82
 Pois, 14, 60, 70, 72, 73, 82
 Poivron, 14, 30, 38, 44,
 53, 56, 57, 60, 61, 64,
 70, 72, 75, 80
 Pomme de terre, 27, 30,
 42, 43, 56, 57, 60, 61,
 62, 72, 73, 75, 82
 Quinconce, 89
 Radis, 34, 41, 43, 45, 54,
 55, 60, 70, 72, 73, 74,
 75, 82
 Ravageurs, 42
 Rayonneur, 89
 Récolte, 44
 Rhizome, 62
 Roquette, 29, 38, 43, 60,
 66, 70, 82, 84
 Rotation des cultures,
 53, 89
 Saison, 54-55
 Salsifis, 70
 Semis, 34-36, 41, 45
 Serfouette, 89
 Sol, 10, 12, 46
 Solanacées, 42, 61, 89
 Solution du sol, 89
 Souci, 60, 65, 66, 70
 Strates, 26-28, 45
 Stress hydrique, 89
 Substrat, 90
 Surface (lasagne), 24
 Symbiose, 90
 Taupin, 63, 90
 Terreau, 22, 28
 Terrine, 36, 90
 Tétragone cornue, 56, 59,
 60, 70
 Tomate, 14, 30, 31, 36,
 38, 42, 43, 44, 49, 52,
 53, 55, 56, 57, 60, 61,
 64, 70, 72, 75, 82
 Tomate cerise, 56, 57,
 64
 Topinambour, 49, 55, 60,
 72, 75
 Tournesol, 56, 58, 60
 Transplantoir, 90
 Transport, 25
 Tubercule, 62
 Vent, 19
 Vie cryptogamique
 du sol, 90
 Vivaces, 90

Étonnante et facile à mettre en place,
la culture en lasagnes est basée
sur la superposition de couches
de matières organiques.

Mêlant recyclage de la matière,
autonomie du jardin en eau et entretien
moindre, elle permet d'obtenir
rapidement des légumes, des aromatiques
et des fleurs à profusion quel que soit le sol
d'origine : terre de mauvaise qualité, espace
envahi de mauvaises herbes,
cour bétonnée...

Dans cet ouvrage, **Delphine Collet**
vous explique en détail comment créer
et entretenir votre jardin en lasagnes :
emplacement, matériaux, gestes
de culture... et vous propose différents
exemples, le tout accompagné
d'illustrations en pas à pas et de plans précis.

